Ci congratuliamo per la vostra scelta!

Grazie a questa macchina Gaggia potrete gustare un delizioso caffè o cappuccino nel comfort della vostra casa.
L'espresso viene preparato facendo filtrare rapidamente dell'acqua sotto pressione e riscaldata alla giusta temperatura attraverso una miscela finemente torrefatta.
Il cuore della macchina espresso è costituito da una pompa ad alta prestazione.
Il flusso dell'acqua è comandato tramite un interruttore.

⚠ AVVERTENZA:

La macchina espresso è stata studiata unicamente per uso domestico.
Qualsiasi intervento di assistenza o di riparazione fatta eccezione per le operazioni di pulizia e di normale manutenzione, dovrà essere effettuato da un Centro di Assistenza autorizzato.

1. Controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponda al vostro.
2. Non utilizzare mai acqua tiepida o calda per riempire il serbatoio dell'acqua. Utilizzare unicamente acqua fredda.
3. Non toccare con le mani le parti calde della macchina ed il cavo di alimentazione durante il funzionamento.
4. Non pulire mai con detersivi corrosivi o utensili che graffino. E' sufficiente un panno morbido inumidito con acqua.
5. Per evitare la formazione di calcare, si può utilizzare acqua minerale naturale.
6. Non immergere la macchina in acqua.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

⚠ Durante l'utilizzo di elettrodomestici, è consigliabile prendere alcune precauzioni per limitare il rischio di incendi, scosse elettriche e/o incidenti.

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni ed informazioni riportate in questo manualetto e in qualsiasi altro opuscolo contenuto nell'imballo prima di avviare ed utilizzare la macchina espresso.
2. Questo elettrodomestico non è progettato per essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità motorie, sensorie o mentali, o che manchino di esperienza o di conoscenze pratiche, a meno che siano state adeguatamente istruite all'uso del dispositivo o che agiscano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro incolumità.
3. Non toccare superfici calde.
4. Non immergere cavo, spine o il corpo della macchina in acqua o altro liquido per evirare incendi, scosse elettriche o incidenti.
5. Fare particolare attenzione durante l'utilizzo della macchina espresso in presenza di bambini.
6. Togliere la spina dalla presa se la macchina non viene utilizzata o durante la pulizia. Farla raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima di procedere alla sua pulizia.
7. Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti o rotture. Far controllare o riparare l'apparecchio presso il centro di assistenza più vicino.
8. L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può causare danni a cose e persone.
9. Non utilizzare la macchina espresso all'aperto.
10. Evitare che il cavo penda dal tavolo o che tocchi superfici calde.
11. Tenere la macchina espresso lontano da fonti di calore.
12. Controllare cha l'interruttore principale sia in posizione di spento prima di inserire la spina nella presa. Per spegnere la macchina, disattivare l'interuttore e rimuovere quindi la spina dalla presa.
13. Utilizzare la macchina unicamente per uso domestico.
14. Fare estrema attenzione durante l'utilizzo del vapore.
15. Conservare queste istruzioni.

Descrizione:

FIG. 01

1 Interruttore principale
2 Interruttore acqua calda/caffè (pompa)
3 Spia di accensione
4 Interruttore vapore
5 Spia di raggiungimento temperatura corretta
6 Serbatoio dell'acqua (estraibile)
7 Manopola rubinetto vapore/acqua calda
8 Tromboncino vapore (estraibile)
9 Portafiltro
10 Filtro (1 tazza)
11 Filtro (2 tazze)
12 Bacinella (estraibile)
13 Filtro "crema perfetta" (OPTIONAL)
14 Gruppo di erogazione caffè
15 Guarnizione sottocoppa
16 Filtro per cialda
17 Doccetta
18 Pressino
19 Cavo e spina di alimentazione
20 Misurino
21 Beccuccio erogazione
22 Coperchio serbatoio
23 Griglia (estraibile)
24 Kit Cappuccinatore (OPTIONAL)
25 Foro antitracimazione

Istruzioni sul cavo elettrico

A Viene fornito un cavo elettrico abbastanza corto per evitare che si attorcigli o che vi inciampiate.

B Si possono utilizzare, con molta attenzione, delle prolunghe.

C Qualora venga utilizzata una prolunga, verificare:

1. che il voltaggio riportato sulla prolunga sia perlomeno, uguale al voltaggio elettrico dell'elettrodomestico;
2. che sia munito di una spina a tre pin con messa a terra (qualora il cavo dell'elettrodomestico sia di questo tipo);
3. che il cavo non penda dal tavolo per evitare di inciamparvi.

Preparazione della macchina da caffè Espresso:

1. Togliere il coperchio del serbatoio dell'acqua (22) e riempirlo con acqua fredda verificando il livello nella finestra del serbatoio indicata in FIG. 02.

N.B.: *Nella parte superiore del serbatoio (6) è presente il foro di sicurezza antitracimazione (25) per eventuali sovradosaggi di riempimento serbatoio.*

E' possibile anche rimuovere il serbatoio dell'acqua (FIG. 02), dopo aver rimosso il coperchio serbatoio (22).

Riposizionare il serbatoio con l'acqua e il coperchio (22).

2. Inserire la spina (19) in una presa adeguata (Cfr."Avvertenza" punto 1)
3. Premere l'interruttore principale (1), la spia di accensione (3) si illuminerà.

   La spia di raggiungimento temperatura (5) si accenderà in modo fisso a raggiungimento temperatura avvenuto;

Messa in servizio

Questa procedura consente di riempire la caldaia con acqua fredda.
Si consiglia di seguire questa procedura ogni qualvolta la macchina viene usata per la "prima" volta.

Questa macchina utilizzando una pompa per l'erogazione del caffè, è dotata di un sistema autoinnescante. Collocare una tazza vuota sotto il gruppo erogatore (14) senza inserire il portafiltro e posizionare l'interruttore acqua calda/caffè (2) nella posizione "1".
Si potrà udire il suono della pompa così attivata e dopo qualche secondo l'acqua comincerà a scendere dal gruppo erogatore (14).

Attenzione! *Prima di rimuovere il serbatoio dell'acqua accertarsi che la macchina sia spenta per evitare che l'autoinnesco si danneggi.*

Dopo aver lasciato riempire la tazza premere nuovamente l'interruttore acqua calda/caffè (2) per interrompere l'erogazione.

La macchina Gaggia è ora pronta all'uso.

N.B.: *Può succedere che l'autoinnesco della pompa non funzioni temporaneamente a causa di una "bolla d'aria".*

Qualora non scendesse acqua dal gruppo erogatore (14) operare come segue:

a) Collocare una tazza o un bricco sotto l'ugello del vapore (8).

b) Ruotare la manopola (7) in senso antiorario per aprire il rubinetto di erogazione vapore/acqua calda e premere l'interruttore acqua calda/caffè (2) per attivare l'erogazione.

c) Dopo pochi secondi, inizierà ad uscire acqua dal tromboncino del vapore. Far fuoriuscire circa una tazza di acqua.

   Premere l'interruttore acqua calda / caffè (2) e chiudere il rubinetto di erogazione vapore / acqua calda (7) per interrompere l'erogazione.

La macchina Gaggia è pronta all'uso.

d) ***N.B.:*** *La spia di raggiungimento della temperatura corretta (5) continuerà a spegnersi e ad accendersi automaticamente durante il periodo di riscaldamento. Dopo aver acceso la macchina, per il primo caffè, aspettare circa 6 minuti per il riscaldamento ideale, mentre per quelli successivi la macchina sarà sempre pronta.*

Attenzione! *Non azionare mai la pompa senza acqua nel serbatoio onde evitare di danneggiare la pompa stessa. Un utilizzo scorretto della pompa non è coperto da garanzia.*

Cosa dovete sapere

1 Il sapore dell'espresso dipende dalla quantità e dal tipo di caffè utilizzato.

  Il particolare sapore di un chicco di caffè dipende da diversi fattori ma il suo gusto ed il suo aroma sono il risultato del processo di torrefazione.

  I chicchi di caffè torrefatti per un periodo più lungo e a temperature più elevate presentano un colore più scuro. Chicchi più scuri liberano più aroma rispetto a chicchi chiari.

2 Troverete sul mercato diverse qualità di caffè. Ogni tipo di torrefazione è caratterizzato da una miscela di chicchi torrefatta ad una particolare temperatura e con un particolare tipo di aroma.

  Esistono decaffeinati contenenti soltanto il 2% di caffeina. Sperimentate con la vostra macchina espresso uno dei vari tipi di caffè in vendita. Scoprirete probabilmente un aroma migliore rispetto a quello della miscela finora utilizzata.

3 Le macchine espresso a pompa richiedono una miscela finemente macinata. Assicurarsi di acquistare o di farsi macinare questo tipo di miscela. E' preferibile usare un macinino a macine piuttosto che un macinino a lama perché questo libera troppa polvere di caffè e produce una miscela macinata in modo irregolare.

4 Il vero espresso si riconosce dal colore scuro, dal gusto ricco e dalla tipica "crema".

5 Il cappuccino è una speciale combinazione di caffè espresso e latte caldo emulsionato. Si può servire con una spruzzata di cannella, noce moscata o cacao.

6 Servire immediatamente il caffè espresso dopo averlo preparato.

7 Servire il caffè espresso in tazzine da caffè ed il cappuccino in tazze da prima colazione.

8 Sarebbe l'ideale macinare il caffè appena prima dell'uso. Non dimenticare che deve essere macinato per la macchina espresso a pompa.

9 E' consigliabile conservare il caffè macinato o in chicchi, in barattoli ermetici nel freezer. Il caffè macinato assorbe facilmente gli odori.

Come preparare un buon Espresso

1 Seguire la procedura descritta nel capitolo **"Preparazione"**.
2 Scegliere il filtro corretto (10,11) ed inserirlo nel portafiltro (9). Utilizzare il filtro piccolo per 1 tazza ed il filtro grande per 2 tazze.

   Inserire quindi il portafiltro (9) nella macchina e attendere che si riscaldi.
3 Attendere che la macchina raggiunga la temperatura corretta con la coppa portafiltro inserita (tempo di riscaldamento di circa 6 minuti). Preriscaldare il portafiltro (9) premendo l'interruttore caffè/acqua calda (2); l'acqua comincerà ad uscire dal portafiltro (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè). Dopo aver fatto scorrere 50cc di acqua premere nuovamente l'interruttore caffè / acqua calda (2) per fermare l'erogazione di acqua.
4 Togliere il portafiltro (9) e riempirlo con caffè macinato utilizzando il misurino fornito. Considerare un misurino per ogni tazza di caffè.

   Non riempire troppo. Premere utilizzando l'apposito pressino (18).

   Non premere troppo.
5 Pulire il bordo del portafiltro (9) da eventuali residui di caffè. Inserire il portafiltro nella macchina con un movimento a 45° verso sinistra. Ruotare quindi verso destra per bloccarlo in posizione. Il manico del portafiltro dovrà trovarsi in posizione perpendicolare alla macchina o leggermente spostato verso destra.
6 Disporre una o due tazze sotto il portafiltro. Premere l'interruttore acqua calda/caffè (2). Il caffè inizierà ad uscire.
7 Quando le tazze saranno piene per 3/4, premere nuovamente l'interruttore caffè (2).

   Il caffè sarà più o meno forte a seconda della quantità di acqua. Un buon caffè preparato seguendo la giusta procedura avrà la tipica "crema" marrone.

   In caso contrario consultare **"In caso di malfunzionamento"**
8 Togliere le tazze e servire.
9 Per preparare dell'altro caffè, togliere lentamente ed attentamente il portafiltro muovendolo verso sinistra. Fare attenzione a non scottarsi con l'acqua rimasta sui fondi di caffè. Un po' d'acqua continuerà a sgocciolare una volta rimosso il portafiltro. Questo è dovuto alla pressione dell'acqua nel sistema. Togliere i fondi dal filtro. Per preparare dell'altro caffè, ripetere le fasi da 4 a 8.

Come utilizzare caffè in cialde

Per l'utilizzo di cialde, utilizzare esclusivamente il filtro corretto (16).
Dopo il riscaldamento ("vedi capitolo **"Come preparare un buon espresso"** fase 3), togliere il portafiltro (9) e inserire la cialda; assicurarsi che la carta della cialda non fuoriesca dal portafiltro.
Inserire il portafiltro nella macchina con un movimento a 45° verso sinistra.
Ruotare quindi verso destra per bloccarlo in posizione. Il manico del portafiltro dovrà trovarsi in posizione perpendicolare alla macchina o leggermente spostato verso destra.
Seguire poi le fasi **"Come preparare un buon espresso"** da 6 a 8.

OPTIONAL

Filtro "crema perfetta"(13)

Quando la macinatura del caffè non è corretta, l'utilizzo del **"filtro crema perfetta"** favorirà la produzione della tipica crema del caffè espresso.

Con il **"filtro crema perfetta"** è possibile inserire sia una dose che due dosi di caffè macinato utilizzando l'apposito misurino.

Per un perfetto funzionamento si raccomanda di pulire il **"filtro crema perfetta"** giornalmente, prima dell'uso. In caso di fori di passaggio otturati si consiglia di lasciare immerso, per qualche secondo, il "filtro crema perfetta" in acqua bollente.

Come preparare un buon cappuccino:

Prima di iniziare a preparare il cappuccino, assicurarsi di avere tutto il necessario a portata di mano fra cui il bricco (o tazza) riempito a metà con latte freddo e tazze da caffelatte.

Emulsionare il latte

La densità del latte emulsionato dipenderà dal contenuto di grassi del latte. Il tromboncino (8) (o il cappuccinatore pos.24) produrrà tutta l'emulsione necessaria senza portare il latte ad ebollizione.
Con due o tre prove ed un po' di impegno diventerete esperti nella preparazione del cappuccino. Spostare leggermente verso l'esterno il tromboncino del vapore (o il montalatte) in modo da inserire il bricco senza urtare la base della macchina espresso.

Versione con tromboncino:

Il vapore può essere utilizzato per montare il latte per il cappuccino ma anche per il riscaldamento delle bevande.

Attenzione! *Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.*

1 Preparare l'espresso in tazze grandi come già specificato.
2. Con la macchina pronta per erogare caffè, dirigere il tubo vapore sopra la bacinella (12), aprire la manopola rubinetto "Acqua calda/vapore" (7) per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore.
3 Chiudere la manopola rubinetto vapore/acqua calda (7).
4 Premere l'interruttore vapore (4).
5 Dopo 50-60 secondi e quando la spia di raggiungimento della temperatura corretta (5) si accenderà, collocare il bricco riempito a metà con latte freddo sotto il tromboncino del vapore. Vedi Fig.03
6 Ruotare lentamente la manopola del rubinetto di erogazione vapore (7) in senso antiorario per far fuoriuscire il vapore.

   IMPORTANTE La pressione del vapore aumenterà col ruotare della manopola.

   N.B.: Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

7 Ruotare il bricco con movimento circolare facendo attenzione che l'estremità dell'ugello vapore sia appena immersa nel latte quando inizierà a formarsi l'emulsione. Non portare il latte ad ebollizione.
8 Una volta ottenuta l'emulsione desiderata, ruotare in senso orario la manopola vapore per interrompere l'erogazione del vapore e togliere il bricco. Premere nuovamete l'interruttore vapore (4).
9 Versare il latte emulsionato nel caffè. Guarnire con cannella, cacao, noce moscata. Servire.
10 ***N.B.:*** *per preparare subito dell'altro caffè, riempire la caldaia con acqua per portarla alla temperatura corretta. In caso contrario, il caffè potrebbe sapere di bruciato.*

   Collocare una tazza vuota sulla griglia. Non inserire il portafiltro. Premere l'interruttore caffè / acqua calda (2) facendo riempire la tazza di acqua. A tazza riempita premere nuovamente il tasto (2).

   Potrete preparare ora dell'altro caffè.

Come preparare l'acqua calda

1 Seguire la procedura descritta nel capitolo **"Preparazione"**.
2 Premere l'interruttore principale (1).
3 Attendere 6 minuti per consentire alla macchina espresso di raggiungere la temperatura corretta.
4 Collocare un bricco sotto l'ugello vapore (8).
5 Ruotare lentamente la manopola vapore (7) in senso antiorario e premere l'interruttore acqua calda/caffè (2) per consentire l'erogazione di acqua calda.

   N.B.: Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

   Una volta ottenuta la quantità di acqua calda desiderata,premere l'interruttore caffè/acqua calda (2) e ruotare la manopola vapore (7) per interrompere l'erogazione. Rimuovere quindi il bricco.

Istruzioni per la pulizia:

1 ***IMPORTANTE:*** *Pulire l'ugello del vapore dopo averlo immerso nel latte per evitare di otturare l'ugello ed il foro di presa d'aria e per non fare indurire i depositi di latte esterni.*

Per facilitare l'operazione di pulizia, come indicato alla voce **"DESCRIZIONE"** la parte esterna dell'ugello è facilmente rimovibile tirandola verso il basso.

Utilizzare un panno umido per pulire l'estremità dell'ugello e aprire la valvola di erogazione vapore.

Lasciare fuoriuscire il vapore per uno o due secondi per liberare l'ugello.

Pulire l'esterno dell'ugello del vapore. Se necessario utilizzare un ago per pulire il foro del getto del vapore.

2 Pulire il portafiltro ed il filtro con acqua tiepida e con regolarità.



3 Pulire il corpo macchina con un panno umido.

4 Estrarre la bacinella e la griglia (12, 23) e lavarle con acqua. Non usare abrasivi.

5 Pulire la guarnizione (15) all'interno del gruppo di erogazione caffè (14).

Mantenerla pulita.

6 Svitare e pulire periodicamente, a seconda della frequenza d'uso, la doccetta (17).

7 Se la macchina non viene utilizzata per lunghi periodi, scaricare l'acqua nella caldaia ruotando in senso antiorario la manopola vapore (7), premendo l'interruttore acqua calda/caffè e l'interruttore vapore. Far uscire dal tromboncino una quantità d'acqua pari a due tazze da cappuccino. Chiudere la manopola vapore (7) e premere l'interruttore acqua calda/caffè e l'interruttore vapore. Spegnere la macchina.

Non azionare mai la pompa senza acqua.

8 ***N.B.:*** *E' normale che una macchina espresso emetta vapore o sgoccioli acqua di tanto in tanto dato che la pressione dell'acqua stessa cambia durante l'uso.*

Non dimenticare di svuotare la bacinella (12).

Decalcificazione:

In località con acqua particolarmente calcarea, il funzionamento della macchina risulterà compromesso.

1 Pulire ogni 2 mesi circa (a seconda dell'uso e delle caratteristiche dell'acqua) la macchina con l'apposito decalcificatore Gaggia (seguire le istruzioni ivi riportate).

2 Estrarre la doccetta (17) e pulirla.

3 Versare la soluzione nel serbatoio e attivare la pompa per 15 secondi.

4 Far scorrere la soluzione nel gruppo di erogazione caffè e nell'ugello vapore per alcuni secondi.

5 Attendere 20 minuti e poi ripetere l'operazione fino ad utilizzare tutta la soluzione.

6 Risciacquare la macchina facendoci scorrere acqua fredda. Ricollocare la doccetta (17).

N.B.: *Guasti dovuti ad accumulo di calcare non sono coperti da garanzia. L'utente non dovrà prestare nessun altro servizio di manutenzione.*

Utilizzare il decalcificante Gaggia per risultati migliori.

In caso di malfunzionamento

Problema:	Controllare :
Mancata erogazione di caffè.	*Che vi sia acqua nel serbatoio.* *Che il filtro non sia otturato perché la miscela è troppo fine o il caffè troppo pressato.* *Che la doccetta sia pulita.*
L'erogazione del caffè è troppo rapida.	*Che il caffè non sia stato macinato troppo grossolanamente.* *Che il caffè sia stato premuto con il pressino.*
La pompa fa troppo rumore.	*Che ci sia acqua nel serbatoio.* *Che la pompa sia innescata.* *Che il caffè non sia stato macinato troppo grossolanamente.*
Eccessiva perdita di acqua dal portafiltro.	*Che il portafiltro sia stato inserito correttamente.* *Che la guarnizione non sia sporca o consumata.* *Che non vi siano residui di caffè sul bordo del portafiltro.*
L'espresso ha poca "crema".	*Che il caffè non sia stato macinato troppo grossolanamente.* *Che il caffè sia stato premuto con il pressino.* *Che il caffè non sia troppo vecchio o secco.*
Il caffè è troppo freddo.	*Che la macchina sia stata riscaldata (6 min.).* *Che il caffè non sia stato macinato troppo grossolanamente.*
Il latte non viene emulsionato sufficientemente.	*Che l'ugello vapore e/o foro di presa d'aria non siano otturati.* *Che il latte non sia troppo caldo.*

Congratulations on your wise choice!

As the proud owner of the Gaggia machine, you can now experience the taste of a delicious cup of espresso or cappuccino in the comfort of your own home.

Espresso coffee, originally created in Italy, is made by rapidly forcing water that has been

heated to the correct brewing temperature, through a special finely ground coffee.

The heart of the espresso machine is a precision engineered pump.

The pump and water flow is easily controlled with just a flick of the switch.

CAUTION:

This appliance is for household use

Any repairs or servicing operations, with the exception of normal cleaning and maintenance operations must be undertaken by an authorized service centre.

1. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the plate agrees with your voltage.
2. Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
3. Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
4. Never clean with scouring powders or hard implements.
5. To avoid your machine scaling up, use purified or bottled water.
6. Do not immerse base in water.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this packaging referring to this product before operating or using this appliance.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or in the event of appliance faults or damages. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
13. Do not use appliance for other than intended household use.
14. Use extreme caution when using hot steam.
15. Save these instructions

Description of parts:

FIG. 01

1 Main switch
2 Hot water/brew switch (pump)
3 On/off light
4 Steam switch (temperature)
5 Correct temperature light
6 Removable water tank
7 Steam/hot water knob
8 Turbo frother steam nozzle (removeable)
9 Filterholder
10 1 cup filter
11 2 cup filter
12 Basin (removable)
13 "Perfect cream" Filter (OPTION)
14 Brewing head
15 Filterholder gasket
16 Filter for pods
17 Shower disc
18 Tamper
19 Power cable and plug
20 Measuring spoon
21 Delivery spout
22 Tank cover
23 Grid (removable)
24 Cappuccino maker kit (OPTION)
25 Overflowing protection hole

Instructions for the power supply cord

A A short power-supply cord is provided to reduce risks of getting tangled up or tripping over a longer cord.

B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C If a long extension cord is used:

1 the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

2 if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type

3 the cable does not hang from the table to avoid the risk of getting caught up in it.

Preparation:

1. Remove the water tank cover (22) and fill the tank with cold water checking the level through the tank window shown in FIG. 02.

N.B.: *The upper section of the tank (6) is provided with an overflowing safety hole (25) in case of tank overfilling.*

The water tank can also be removed (FIG.02), after removing the tank cover (22).

Re-install tank with water and cover (22).

2. Insert plug (19) into a suitable wall outlet (see point 1 under "Caution").

3. Press the main switch (1), the start light (3) will light up.

The temperature light (5) will light up fixed when the required temperature is reached;

Starting up

This procedure fills the water boiler with fresh water.

This should be done whenever the machine is switched on.

This machine, featuring a pump to brew coffee, is equipped with a self-priming system.

Place an empty cup under the brewing head (14), do not insert the filter holder and press the hot water/coffee switch (2) ("1 Pos.).
You will hear the sound of the operating pump, and after a few seconds, water will start flowing out of the brewing head (14).

> ***Warning!*** *Before removing the water tank, make sure that the machine is off as not to damage the self-primer.*

When the cup is full,press again the hot water/coffee switch (2) to stop dispensing.

The Gaggia machine is now ready to be used.

N.B.: *The pump self-primer could be temporarily out of order because of an "air bubble".*

In this case water does not flow from brewing head (14), and the following procedure should be followed:

a) Place a small frothing pitcher or mug under the steam nozzle (8).
b) Turn the knob (7) counterclockwise to open the steam/hot water dispensing tap and press the hot water/coffee switch (2) to start dispensing.
c) Alter a few seconds, a steady stream of water will emerge from the steam nozzle. Allow about one cup of water to fill the pitcher. Press the hot water/coffee switch (2) and close the steam/hot water tap (7) to stop dispensing.

   The Gaggia machine is now ready to be used.

d) ***NOTE:*** *The temperature ready-light (5) will automatically flash as the machine boiler heats.*

   After switching on the machine for the first coffee, wait 6 minutes until the machine has fully heated up, while for all subsequent coffees the machine will be ready to use.

> ⚠ ***Caution:*** *Never operate pump without water in machine as damage to the pump may occur. Damage of pump run without water is not covered by warranty.*

Important to know......

1. The taste of your coffee depends on the characteristics of the beans from which it is made, the type of bean, where it was grown and processed. The coffee beans that are roasted for a longer period of time and at higher temperatures will be much darker in colour.Darker beans will produce a richer cup of coffee than the lightly-roasted beans.
2. A variety of dark roasts are available from which you can choose to brew your espresso. Each of these roasts is a blend of coffee beans that are roasted at a specific temperature producing a specific type of flavour.There are decaffeinated beans that have up to 98% of the caffeine content removed. The next time you purchase coffee for your espresso maker, experiment with one of the many kinds of coffee being sold. You may just find that it tastes better than the blend you have been using.
3. A fine "espresso grind" for pump-driven machines must be used. Be sure to ask for this when buying coffee or when having beans ground. Do not use a blade-type grinder because it makes too much coffee dust and produces an irregular grind.
4. The mark of real espresso is its dark color, rich taste and the light brown, natural froth called "crema" in Italian.
5. Cappuccino is simply a combination of espresso and hot, frothy milk.Cappuccino is usually topped with cinnamon, nutmeg or cocoa powder.
6. Espresso Coffee should be served immediately after it is made.
7. Espresso is served in 2 to 2 ½ oz. demitasse cups. A 4 or 6 oz. cup or glass is used for cappuccino
8. Ideally, coffee beans should be ground immediately before using. Remember, it must be an "espresso grind" for pump-driven espresso machines.
9. It's best to store ground coffee or beans in an airtight container in the freezer of your refrigerator. Ground coffee tends to absorb food odours.

How to make a good Espresso coffee:

1 Follow the procedure described under "Preparation".

2 Select the correct filter basket (10, 11) and insert it in the filter holder (9).

Use the small filter for 1 cup and the large filter for 2 cups of espresso.

Then insert the filter holder (9) into the brewing head (11) to warm-up

3 Wait until the machine has reached the correct temperature with filter holder inserted (heating time of about 6 minutes).

Pre-heat the filter holder (9) by pressing the coffee/hot water switch (2); water will start coming out of the filter holder (this operation is required for the first coffee only).

After dispensing 50cc of water press again the coffee /hot water switch (2) to stop water dispensing.

4. Remove the filter holder (9) and fill it with ground coffee using the measuring spoon included in the supply. Place one level measure of coffee in basket for each cup of espresso. Do not overfill. Gently tamp down coffee with the tamper (18) provided. Do not compress too firmly.

5 Clean any excess coffee from the rim of filter holder (9). Insert filter holder into brew head by holding handle approximately 45 degrees to the left as you face machine. When properly aligned,move handle firmly to the right to lock into position.

The handle should point to the front of the machine or slightly to the right.

6 Place one or two espresso cups on the drip plate to line up with the spouts of the filter holder. Press the hot water/coffee switch (2).

7 When the cups are 3/4 full, press again the coffee switch(2). The more water you allow to flow, the weaker the coffee. When properly made, the espresso will have a light brown foam "crema" floating on the top.

If not, refer to "In the event of faulty function".

8 Remove cups and serve.

9 To make more espresso, carefully and slowly remove the filter holder by moving handle to the left. Be careful as hot water will be on top of the coffee grinds in the holder. Some water will continue to drip from brewing head as filter holder is removed. That is normal and due to the pump pressure in the system. Knock out used coffee grinds from filter. For more espresso repeat steps 4 to 8 above

How to use the coffee pods

To use pods, use exclusively the appropriate filter (16).
After heating ("see "**How to make a good Espresso coffee"** section, step 3), remove the filter holder (9) and insert the pod; make sure that the pod paper does not come out of the filter holder.
Insert the filter holder in the machine with a 45° movement leftwards.
Then turn rightwards to hold it in position. The filter holder handle shall be perpendicular to the machine or slightly moved rightwards.
Then follow the **"How to make a good Espresso coffee"** procedure – steps 6 to 8.

OPTIONAL

"Perfect cream" filter (13)

Even when the coffee is not properly ground, the **"perfect cream filter"** will help produce the foamy 'cream' typical of fine espresso.
You can use the **"perfect cream filter"** with a single or double dose of ground coffee by using the special measuring scoop.
To ensure perfect performance, clean your **"perfect cream filter"** every day prior to use.

Should your **"perfect cream filter"** become clogged, immerse it for a few seconds in boiling water.

Preparing cappuccino:

When preparing to make a cappuccino, have all of the ingredients at hand as well as a frothing pitcher (or mug) halffilled with skimmed or low-fat milk and cups that are larger (6 oz.) than those used for espresso.

Frothing Milk:

The higher the fat content in the milk the denser the froth will be. The Turbo-Frother (8) or the cappuccino maker pos.24 will give you all the froth required but don't let milk come to a boil.
It may require two or three attempts to "become an expert" but you will be successful at frothing milk if you give it a chance. Swivel the Turbo- Frother steam nozzle (or milk frother) slightly outward so that you can get the frothing pitcher under the nozzle without knocking the base of the machine.

Turbo frother steam nozzle version:

Steam can be used to froth the milk for cappuccinos and also to heat beverages.

Caution! *Scalding hazard! Splashing may occur at the start – scalding hazard! The hot water nozzle and pipe can reach high temperatures: avoid touching it directly with your hands.*

1 Make espresso (in a large cups) as described above
2 With the machine ready to deliver coffee, convey the pipe over the drip tray (12), open the "Hot water/steam" tap knob (7) for a few seconds so to let the remaining water come out of the steam pipe; after a few seconds only steam will come out.
3 Close the steam/hot water tap knob(7).
4 Press steam switch (4).
5 After 50 to 60 seconds or, when temperature ready-light (5) goes on, place the frothing pitcher halffilled with low-fat milk under Turbo Frother steam nozzle so that tip is just under the surface of the milk. See Fig.03.
6 Slowly turn steam valve knob (7) counter clockwise to release steam.

   IMPORTANT. *The more you turn the knob, the greater the steam pressure for frothing.*

   N.B.: *Dispensing should not exceed 60 seconds.*

7 Move pitcher in circular motion keeping the tip of steam nozzle just under surface of milk as it begins to froth. Do not let milk come to a boil since it will not froth.
8 When you have made enough froth,turn steam knob clockwise to shut off steam and remove pitcher. Put steam switch (4).
9 Spoon the froth onto the espresso in each cup and gently pour the hot milk along the side of the cup. Top each cup of cappuccino with a dash of cinnamon, cocoa and nutmeg. Serve.
10 ***NOTE:*** *If you want to make more espresso immediately after steaming milk, the machi-ne boiler must be refilled with water and temperature brought down to a brewing temperature.*

Otherwise, espresso may taste "burned".

To do this: place an empty cup on drip plate. Do not insert filter holder. Press the coffee/hot water switch (2) to fill the cup with water. Press again switch (2). You many now proceed to make more espresso.

Making hot water:

1. Follow the procedure described under **"Preparation"**.
2. Press the main switch (1).
3. Allow about 6 minutes for the machine to reach its proper operating temperature.
4. Place a pitcher under the steam nozzle (8).
5 Slowly turn the steam knob (7) counterclockwise and press the hot water/coffee switch (2) to dispense hot water.

   N.B.: *Dispensing should not exceed 60 seconds.*

   After getting the desired quantity of hot water, press the coffee/hot water switch (2) and turn the steam knob (7) to stop dispensing. Then remove the pot.

Keeping it clean:

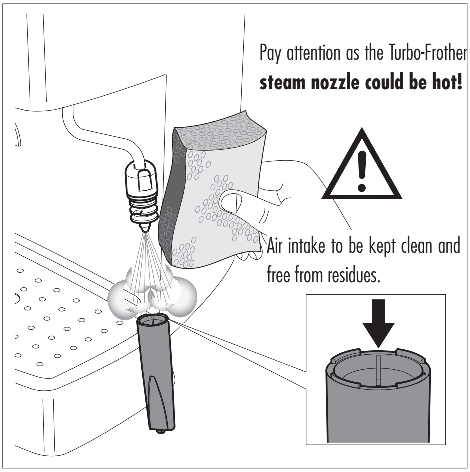
1 **IMPORTANT:** the steam nozzle should be cleaned after each use in order to avoid build up of milk deposits that are very difficult to clean. Cleaning is made easy as can be seen in the **DESCRIPTION OF PARTS**. The outer part of nozzle can be removed by pulling downward.

The outside of the steam pipe can be cleaned with a damp cloth.

The steam jet is cleaned by running a shot of steam through it.

The hole in the steam nozzle must be kept open. A needle may be used.

2 Clean filter holder and filter in warm water after use.



3 Wipe body of machine with a damp cloth as required.

4 Remove basin and grid (12, 23) and rinse with water. Do not use abrasive substances.

5 Clean the seal (15) inside of the brewing head (14) and keep it clean.

6 The shower disc (17) should be unscrewed and cleaned periodically depending on frequency of use.

7 If the machine is not used for a long period of time, discharge the water from the boiler by turning the steam knob counterclockwise (7), and press the hot water/coffee switch. Let a quantity of water equal to two cappuccino cups come out of the frother. Close the steam knob (7) and press the hot water/coffee and the steam switch. Turn off the machine. Never operate pump unless there is water in tank.

8 **NOTE:** It is very normal for an espresso machine to emit steam and drip occasionally as the water pressure changes during use.

Be certain to empty drip tray (12) as required.

Descaling:

In hard water areas, minerals found in the water will accumulate and affect operation of the unit.

1 Approximately every two months (this can vary depending on use and water condition), clean the machine with Gaggia descaler (in which case follow the instructions on the packet).

2 Remove shower disc (17) and clean.

3 Pour solution into tank and turn on pump for 15 seconds.

4 Allow solution to flow through brewing head and steam nozzle for several seconds.

5 Wait 20 minutes, then repeat. process until solution has been run through.

6 Rinse machine thoroughly by running plain cold water through machine. Replace shower disc (17).

NOTE: *Product failure due to scale accumulation is not covered by warranty. No other servicing should be attempted by the user.*

Use "Gaggia cleaner" for best results.

In the event of faulty function

Problem:	*Check to ensure against the following:*
Coffee does not flow.	*Water is in tank.* *Filter basket clogged because coffee is too fine or compressed too firmly.* *Shower disc requires cleaning.*
Coffee flows too quickly.	*Coffee is ground too coarsely.* *Coffee is not pressed down with tamper.*
Pump makes loud noise.	*No water in tank.* *Pump not primed.* *Coffee is ground too coarsely.*
Water leaking excessively from filter holder.	*Filter holder not properly inserted in brew head.* *Gasket in brewing head dirty or worn.* *Coffee grinds not cleaned off the rim of filter holder.*
Espresso has little creamy froth.	*Coffee is ground too coarsely.* *Coffee is not pressed down with tamper.* *Coffee is too old or dried out.*
Espresso is too cold.	*Machine is not warmed up (6 min).* *Coffee is ground too coarsely.*
Not enough milk froth.	*Steam nozzle and/or air intake hole clogged.* *Milk is too hot.*

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl!

Dank der Maschine können Sie jetzt bequem zu Hause einen köstlichen Espresso oder Cappuccino trinken. Den original italienischen Espresso bereitet man zu, indem man schnell unter Druck gesetztes und auf die richtige Temperatur erhitztes Wasser durch eine fein geröstete Kaffeemischung filtern lässt. Das Mittelteil der Espressomaschine besteht aus einer Hochpräzisionspumpe. Pumpen- und Wasserzufluss können über einen Schalter eingestellt werden.

⚠ HINWEISE:

Diese Espressomaschine wurde ausschliesslich für den Haushalt entwickelt.
Wartungseingriffe oder Reparaturen müssen von einem befugten Kundendienst erfolgen. Das gilt nicht für Reinigungs- oder ordentliche Wartungsarbeiten.

1. Sicherstellen, dass die auf dem Datenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Ihres Netzanschlusses übereinstimmt.
2. Nie lauwarmes oder heisses Wasser in den Wasserbehälter füllen. Ausschliesslich kaltes Wasser verwenden.
3. Während des Betriebs nie die heissen Teile oder das Netzkabel der Maschine berühren.
4. Keine Schleif- oder Scheuermittel zum Reinigen verwenden.
5. Zur Vermeidung von Kalkablagerungen kohlesäurefreies Mineralwasser verwenden.
6. Das Gerät nicht in Wasser tauchen.

Wichtige Vorsichtsmassnahmen

⚠ Bei der Verwendung von Elektrogeräten empfiehlt es sich, sich an einige Vorsichtsmassnahmen zu halten, um die Gefahr von Brand, elektrischen Schlägen und Unfällen einzuschränken.

1 Alle, in diesem oder jedem anderen in der Verpackung enthaltenen Heft, angegebenen Anweisungen und Informationen aufmerksam durchlesen, ehe die Espressomaschine eingeschaltet oder benutzt wird.

2 Das Gerät darf nicht von Personen (oder Kindern) mit körperlichen oder geistigen Behinderungen oder mit auf die Sinne bezogenen Einschränkungen oder mit mangelnden einschlägigen Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, sofern diese Personen nicht spezifisch angeleitet oder überwacht werden. Kinder müssen überwacht werden, um zu verhindern, daß sie mit dem Gerät spielen könnten.

3 Keine heissen Flächen berühren.

4 Netzkabel, Stecker oder den Maschinenkörper nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen, um Brand, elektrische Schläge oder Unfälle zu vermeiden.

5 Im Beisein von Kindern die Espressomaschine mit besonderer Vorsicht handhaben.

6 Den Stecker aus der Steckdose ziehen, sobald die Maschinen nicht mehr benutzt wird oder während der Reinigung. Bevor Teile entnommen oder eingesetzt werden, sowie vor der Reinigung, die Maschine abkühlen lassen.

7 Keine kaputten, defekten oder Geräte mit beschädigtem Netzkabel oder -Stecker verwenden. Das schadhafte Gerät beim nächsten Händler oder Kundendienst prüfen, reparieren oder neu einstellen lassen.

8 Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehörs kann Brand, elektrische Schläge oder Unfälle verursachen.

9 Die Espressomaschine nicht im Freien verwenden.

10 Das Kabel darf nicht vom Tisch herunterhangen oder heisse Flächen berühren.

11 Die Espressomaschine nicht in der Nähe von heissen Küchenherden oder Backöfen verwenden.

12 Vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose überprüfen, dass der Hauptschalter ausgeschaltet ist. Um die Maschine auszuschalten, den Schalter ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

13 Die Maschine nur im Haushalt verwenden.

14 Bei Verwendung von heissem Dampf mit4äusserster Vorsicht verfahren.

15 Diese anweisungen gut aufbewahren

Beschreibung:

FIG. 01

1 Hauptschalter
2 Heisswasser-/Kaffeeschalter (Pumpe)
3 Leuchtanzeige Betrieb
4 Dampfschalter (Temperatur)
5 Leuchtanzeige korrekte Temperatur erreicht
6 Wasserbehälter (abnehmbar)
7 Dampf-/Heisswasserknopf
8 Turbo-Dampfdüse (abnehmbar)
9 Filterhalter
10 Filter 1 Tasse
11 Filter 2 Tassen
12 Becken (ausziehbares)
13 Filter "Perfekte Crema" (OPTION)
14 Brühkopf
15 Dichtung des Filterhalters
16 Filtre für Beutel
17 Verteiler
18 Druckstück
19 Netzkabel und -Stecker
20 Messbecher
21 Ausgabekopf
22 Wasserbehälterdeckel
23 Gitter (ausziehbar)
24 Kit Cappuccinatore (OPTION)
25 Überlauf

Betriebsanleitungen zum Netzkabel

A Das mitgelieferte Netzkabel ist relativ kurz, damit es sich nicht verdrehen kann oder Sie darüber stolpern.

B Längere Netzkabel können verwendet werden, doch sollte man dabei mit grösste Vorsicht vorgehen.

C Sollte ein längeres Netzkabel verwendet werden, folgendes überprüfen:

1 dass die auf der Verlängerungsschnur vermerkte Spannung mindestens der des Elektrogerätes entspricht;

2 dass es einen Stecker mit drei Stiften (Erdung) hat, falls das Netzkabel des Elektrogerätes ebenfalls drei hat;

3 Das Netzkabel darf nicht am Tisch herunterhängen; Sie könnten darüber stolpern.

Vorbereitung der Espressomaschine:

1. Den Deckel vom Wasserbehälter (22) abnehmen und ihn mit kaltem Wasser bis zu dem im Fenster des Behälters angegebenen Stand auffüllen, wie die Abb. 02 zeigt.

N.B.: *Am oberen Teil des Behälters befindet sich ein Sicherheits-Überlaufloch (25) für eventuelle Auffüllübermengen im Behälter.*

Der Wasserbehälter (Abb.02) kann auch nach Abnahme des Deckels (22) entfernt werden.

Den mit Wasser gefüllten Tank wieder einsetzen und den Deckel (22) aufsetzen.

2. Den Netzstecker (19) in eine passende Steckdose (siehe HINWEISE, Punkt 1) stecken.
3. Den Hauptschalter (1) drücken, die Kontroll-Lampe (3) leuchtet auf.

   Die Kontroll-Lampe für die Temperatur (5) leuchtet auf, bis die Temperatur erricht wird.

Inbetriebnahme

Dieser Vorgang ermöglicht die Füllung des Durchlauferhitzers. Es wird empfohlen, diesen Vorgang jedesmal durchzuführen, wenn die Maschine zum „ersten" Mal verwendet wird.

Diese Maschine, die eine Pumpe verwendet, ist mit einer Selbsteinschaltung versehen. Eine leere Tasse unter die Brühgruppe (14) stellen, ohne den Filterhalter einzusetzen, und die Taste Kaffee / Heißwasser (2) in die Position "1" stellen.

Die dadurch aktivierte Pumpe ist zu hören; Nach einigen Sekunden beginnt das Wasser aus der Brühgruppe (14) auszufließen.

> ⚠ ***Achtung!*** *Vor der Abnahme des Wassertanks, sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet ist, um Beschädigungen der Selbsteinschaltung zu vermeiden.*

Nach Auffüllung der Tasse nochmals die Taste Warmwasser/Kaffee (2) drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.

Die Maschine Gaggia ist jetzt Betriebsbereit.

N.B.: *Es besteht die Möglichkeit, dass die Selbsteinschaltung der Pumpe wegen einer Luftblase zeitweilig nicht funktioniert.*

Falls aus der Gruppe (14) kein Kaffee rinnt:

a) Eine Tasse oder einen Becher unter die Dampfdüse (8) stellen

b) Den Drehknopf (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Hahn für Dampf/Warmwasser zu öffnen und für die Ausgabe den Schalter Warmwasser/Kaffe drücken.

c) Nach wenigen Sekunden beginnt Wasser aus der Dampfdüse auszutreten. Etwa eine Tasse Wasser auslaufen lassen. Den Schalter Warmwasser/Kaffee (2) drücken und den Hahn für Dampf/Warmwasser (7) zur Unterbrechung der Ausgabe schließen.

Die Maschine Gaggia ist jetzt Betriebsbereit.

d) ***HINWEIS:*** *Die Kontrollampe, die das Erreichen der richtigen Temperatur (5) anzeigt, schaltet sich während der Aufheizung ständig an und aus. Nachdem das Gerät eingeschaltet wurde, muss sich dieses erwärmen. Deshalb 6 Minuten abwarten und dann den ersten Espresso aufbrühen. Danach kann ein Espresso nach dem anderen ohne Wartezeiten ausgegeben werden.*

⚠ ***ACHTUNG:*** *Um Beschädigungen zu vermeiden, die Pumpe auf keinen Fall einschalten, wenn kein Wasser in der Espressomaschine ist. Eine missbräuchliche Verwendung der Pumpe schliesst automatisch alle Garantieleistungen aus.*

Was Sie wissen müssen:

1. Der Geschmack des Kaffees hängt von Qualität und Sorte der Kaffeebohnen ab, aus denen er hergestellt wird. Der besondere Geschmack einer Kaffeebohne hängt von verschiedenen Faktoren ab, aber sein Geschmack und sein Aroma sind das Ergebnis des Röstverfahrens. Die länger und bei höheren Temperaturen gerösteten Bohnen sind dunkler. Dunklere Bohnen haben ein stärkeres Aroma als hellere.
2. Der Handel bietet verschiedene Kaffeesorten. Jedem Röstverfahren entspricht eine bei einer bestimmten Temperatur geröstete Mischung und jeweils ein besonderes Aroma. Desweiteren gibt es koffeinfreie Mischungen, die nur 2% Koffein enthalten. Probieren Sie mit Ihrer Kaffeemaschine eine der verschiedenen, im Handel erhältlichen, Kaffeesorten aus. Sie werden vielleicht dabei „Ihre" Mischung finden.
3. Bei Espressomaschinen mit Pumpe müssen feiner gemahlene Mischungen verwendet werden. Vergewissern Sie Sich, dass Sie eine solche Mischung kaufen oder mahlen lassen. Keine Kaffeemühle mit Messer verwenden, weil sie zuviel Kaffeestaub freisetzt und eine unregelmässig gemahlene Mischung herstellt.
4. Den richtigen Espresso erkennt man an der dunklen Farbe, dem vollen Geschmack und der typischen „Creme".
5. Der Cappuccino ist eine besondere Verbindung von Espresso und heisser, aufgeschäumter Milch. Es empfiehlt sich, Kaffee, Milch und Schaum in gleichen Mengen zu verwenden. Kann mit etwas Zimt, Muskatnuss oder Kakao bestreut werden.
6. Den Espresso sofort nach dem Aufschütten servieren.
7. Espresso in Mokka- und Cappuccino in Kaffeetassen servieren.
8. Ideal ist es, den Kaffee erst kurz vor der Verwendung zu mahlen. Nicht vergessen, ihn speziell für Espressomaschinen mit Pumpe mahlen zu lassen.
9. Es empfiehlt sich, den gemahlenen Kaffee oder die Kaffeebohnen in hermetisch verschlossenen Dosen im Gefrierfach aufzubewahren. Gemahlener Kaffee nimmt leicht Gerüche an.

Wie man einen guten Espresso zubereitet

1 Das im Kapitel **„Vorbereitung"** beschriebene Verfahren anwenden.

2 Den richtigen Filter (10-11) wählen und in den Filterhalter (9) einsetzen. Den kleinen Filter für 1 Tasse und den grossen für 2 Tassen verwenden.Dann den Filterhalter (9) in die Maschine setzen und warten, bis er sich aufheizt.

3 Abwarten bis sich das Gerät mit eingeschobenem Filterhalter auf die richtige Temperatur erhitzt hat (Heizzeit etwa 6 Minuten).Den Filterhalter (9) vorwärmen durch drücken des Schalters Kaffee/Warmwasser (2); das Wasser beginnt aus dem Filterhalter auszulaufen (dieser Vorgang ist nur für den ersten Kaffee notwendig). Nach dem Auslauf von 50 cc Wasser, nochmals den Schalter Kaffee/Warmwasser (2) zur Unterbrechung des Wasserauslaufs drücken.

4 Den Filterhalter (9) abnehmen und ihn mit Kaffeepulver mit Hilfe des mitgelieferten Messlöffels füllen, wobei man den mitgelieferten Messbecher verwendet.Jeweils einen Messbecher pro Tasse rechnen.

Nicht zuviel einfüllen. Mit dem Druckstück (18) leicht andrücken.Nicht zu stark drücken.

5 Den Rand des Filterhalters (9) von eventuellen Kaffeerückständen säubern.Den Filterhalter mit einer um 45 Grad nach links gerichteten Bewegung in die Maschine einsetzen. Dann nach rechts drehen und in dieser Stellung festklemmen. Der Griff des Filterhalters muss rechtwinklig zur Maschine oder leicht nach rechts verstellt stehen.

6 1 oder 2 Tassen unter den Filterhalter stellen. Den Schalter Warmwasser/Kaffe (2) drücken. Jetzt beginnt der Kaffee auszufliessen.

7 Wenn die Tassen zu ¾ gefüllt ist, nochmals den Schalter Kaffee (2) drücken. Der Kaffee wird je nach Wassermenge stärker oder schwächer. Ein guter, richtig aufgegossener Kaffee zeigt an der Oberfläche die typische braune „Creme". Andernfalls unter **„Störungen"** nachschlagen.

8 Die Tassen aus der Maschine nehmen und servieren

9 Um weiteren Kaffee aufgiessen zu können, langsam und sorgfältig den Filterhalter entfernen, indem man ihn nach links bewegt. Vorsicht vor Verbrennungen durch eventuell auf dem Kaffeesatz zurückgebliebenes Wasser!

Ein bisschen Wasser tropft nach Entfernung des Filterhalters noch heraus. Das ist normal und bedingt durch den Pumpendruck. Den Kaffeesatz aus dem Filter entfernen und den Filter ausspülen. Will man neuen Kaffee bereiten, die Phasen von 4 bis 8 wiederholen.

Wie wird der Kaffee in Kapseln benutzt

Für den Einsatz von Kapseln muss ausschließlich der korrekte Filter (16) benutzt werden.
Nach der Erhitzung (siehe Kapitel **„Wie wird ein guter Espresso zubereitet"**, Phase 3) den Filterhalter (9) abnehmen und die Kapsel einlegen und darauf achten, dass das Papier der Kapsel nicht aus dem Filterhalter ragt.
Den Filterhalter an die Maschine mit einer Umdrehung von 45° nach links andrehen.
Dann nach rechts drehen, damit er in dieser Position blockiert wird. Der Filterhaltergriff muss sich senkrecht zur Maschine oder etwas nach rechts verschoben befinden.
Dann den Phasen 6 bis 8 des Kapitels **„Wie wird ein guter Espresso zubereitet"** folgen.

OPTION

Filter "Perfekte Crema" (13)

Wenn die Kaffeebohnen zu fein oder zu grob gemahlen sind, sorgt der **Filter "Perfekte Crema"** für eine gelungene Crema, das hellbraune Schaumhäubchen, das einen hochwertigen Espresso kennzeichnet.
Der **Filter "Perfekte Crema"** eignet sich sowohl für eine als auch für zwei Kaffeeportionen (Kaffeepulver mit Messlöffel dosieren).
Der **Filter "Perfekte Crema"** muss täglich vor dem Einsatz gereinigt werden. Wenn die Löcher verstopft sind, empfiehlt es sich, den Filter einige Sekunden lang in heißes Wasser tauchen.

Wie man einen guten Cappuccino zubereitet:

Ehe man mit der Zubereitung des Cappuccino beginnt, sollte man sich vergewissern, dass alles Nötige bereitsteht, wie zum Beispiel ein Becher (oder eine Tasse) mit entrahmter oder teilentrahmter Milch und Kaffeetassen.

Aufschäumen der Milch

Die Dichte des Schaums hängt vom Fettgehalt der Milch ab. Die Turbo-Düse (8) (oder der Cappuccinatore Pos.24) erzeugt den nötigen Schaum, soll die Milch aber nicht zum Kochen bringen.
Nach zwei oder drei Versuchen haben Sie mit Sicherheit genug Erfahrung im Cappuccino aufgiessen. Die Dampfdüse (oder Milch sprudler) leicht nach aussen verschieben, so dass der Becher unter die Düse gestellt werden kann, ohne gegen den Sockel der Espressomaschine zu stossen.

Turbo-Dampfdüse Darstellung

Mit dem Dampf kann die Milch für den Cappuccino aufgeschäumt werden, er kann aber auch zur Erwärmung von Getränken verwendet werden.

⚠ ***Achtung:*** *Verbrühungsgefahr! Achtung! Am Anfang der Ausgabe können kurze Heißwasserspritzer austreten. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: nicht direkt mit den Händen berühren!*

1 Den Espresso wie bereits erwähnt in grossen Kaffeetassen zubereiten.
2 Bei betriebsbereiter Maschine, das Dampfrohr über das Becken (12) halten, den Hahn (7) "Heißwasser/Dampf" einige Sekunden öffnen, damit das restliche Wasser aus dem Dampfrohr ausgelassen wird; nach kurzer Zeit wird nur noch Dampf entweichen.
3 Den Dampf-/Heißwasserhahn (7) schließen.
4 Den Dampf-Schalter (4) drücken.
5 Nach 50-60 Sekunden oder sobald sich die Kontrollampe, die das Erreichen der korrekten Temperatur anzeigt, einschaltet, den bis zur Hälfte mit kalter Milch gefüllten Becher unter die Dampfdüse stellen. Siehe Abb. 03.
6 Den Knopf des Dampfabgabeventils (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Dampf austreten zu lassen.

   WICHTIG: *bei Drehen des Knopfs nimmt der Dampfdruck zu.*

   NB.: *Wir empfehlen ein Aufbrühen von höchstens 60 Sekunden.*
7 Den Becher im Kreis bewegen, wobei man darauf achten muss, dass das äussere Ende der Dampfdüse nur dann in die Milch getaucht wird, sobald die Schaumbildung einsetzt. Die Milch nicht zum Kochen bringen.
8 Hat sich der gewünschte Schaum gebildet, den Dampfknopf im Uhzeigersinn drehen, um die Dampfabgabe zu unterbrechen. Den Becher wegnehmen. Den Dampf-Schalter (4) drücken.
9 Den Milch Schaum auf den Kaffee giessen. Mit Zimt, Kakao oder Muskatnuss würzen.
10 ***WICHTIG:*** *Soll Espresso gleich nach der Heisswasserbereitung aufgeschüttet werden, muss die Temperatur des Kochers auf Brühtemperatur zurückgeschaltet werden, da der Espresso sonst „verbrannt“ schmecken könnte.*

   Dazu eine leere Tasse auf den Tropfrost stellen. Den Filterhalter nicht einsetzen.

   Den Schalter Warmwasser/Kaffe (2) drücken und die Tasse mit Wasser vollaufen lassen. Nach Auffüllung der Tasse nochmals die Taste (2) drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.

   Jetzt kann der Espresso zubereitet werden.

Heisswasserbereitung

1 Sich an das unter „Vorbereitung“ beschrieben Verfahren halten.
2 Den Hauptschalter (1) drücken.
3 6 Minuten abwarten, bis die Maschine die richtige Betriebstemperatur erreicht hat.
4 Einen Becher unter die Dampfdüse (8) stellen.
5 Den Dampf-Drehknopf (7) langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Schalter Warmwasser/Kaffe (2) für den Auslauf des warmen Wassers drücken.

   NB.: Wir empfehlen ein Aufbrühen von höchstens 60 Sekunden.

   Nach Erreichung der gewünschten Wassermenge, den Schalter Kaffee/Warmwasser (2) drücken und den Dampf-Drehknopf (7) für die Unterbrechung des Wasserauslaufs drehen. Die Kanne beseitigen.

Reinigungsanleitung

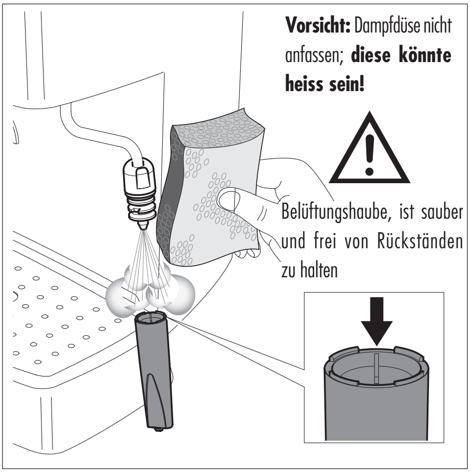
1 ***WICHTIG:*** *Um zu vermeiden das sich Milchreste ablagern, die dann sehr schwer zu beseitigen sind, sollte die Dampfdüse nach jedem Gebrauch gereinigt werden: Die Anleitung zur Reinigung, die sehr einfach zu vollziehen ist, sehen Sie bitte in der* ***BESCHREIBUNG DER TEILE*** *nach.*

Die Ummantelung kann, indem man sie nach unten drückt, abgenommen werden.

Dampf ein/zwei Sekunden auströmen lassen und Düse freilegen.

Dampfdüse von aussen und falls erforderlich das Loch mit einer Nadel reinigen.

2 Filterhalter und Filter nach Gebrauch mit lauwarmen Wasser spülen.



3 Den Maschinenkörper mit einem feuchten Tuch abwischen.

4 Becken und Gitter (12, 23) entfernen und mit Wasser reinigen. Zur Reinigung des Wassersammelbereichs einen Schwamm verwenden.

5 Die Dichtung (15) innen im Kaffeeausschütter (14) reinigen.

6 Von Zeit zu Zeit, je nach Häufigkeit der Verwendung, den Verteiler (17) abschrauben und säubern.

7 Wird die Maschine längere Zeit nicht benützt, das Wasser aus dem Kessel lassen, dazu den Dampfhahn (7)im gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Schalter für Heißwasser/Kaffee und den Dampfschalter. Aus dem Schacht eine Wassermenge von gleich zwei Tassen Cappuccino auslassen. Den Dampfhahn (7) schließen und Den Schalter Warmwasser/Kaffe (2) drücken.

Die Maschine ausschalten.

Die Pumpe nie ohne Wasser laufen lassen.

8 **HINWEIS:** *Es ist durchaus normal, dass aus der Espressomaschine ab und zu Dampf strömt oder Wasser tropft, da der Wasserdruck sich während des Gebrauchs ändert.*

Die Schale (12) entleeren.

Entkalkung:

Bei stark kalkhaltigem Wasser kann der Betrieb der Maschine beeinträchtigt werden.

1 Daher sollte das Gerät etwa alle zwei Monate (je nach Gebrauch und Kalkgehalt) mit einer Lösung aus Wasser und dem Gaggia Entkalker (gemäss den Anleitungen) ausgespült werden.

2 Den Verteiler (17) herausnehmen und säubern.

3 Die Lösung in den Behälter giessen und die Pumpe 15 Sekunden lang eingeschaltet lassen.

4 Die Lösung einige Sekunden lang durch den Kaffeeausschütter und die Dampfdüse laufen lassen.

5 Zwanzig Minuten abwarten, dann den Vorgang wierderholen, bis die ganze Lösung aufgebraucht ist.

6 Die Maschine mit kaltem Wasser auspülen. Den Verteiler (17) wieder einsetzen.

HINWEIS: *Durch Ansammlung von Kalkablagerungen verursachte Schäden fallen nicht unter die Garantieleistungen. Der Benutzer braucht keine weiteren Wartungseingriffe vorzunehmen.*

Für optimale Ergebnisse Gaggia Reinigungsmittel verwenden.

Bei Störungen

Problem:	***Überprüfen:***
Kein Brühvorgang.	*Ob Wasser im Behälter ist.* *Ob der Filter verstopft ist, weil der Kaffee zu fein gemahlen oder zu stark gepresst wurde.* *Ob der Verteiler sauber ist.*
Der Kaffee fliesst zu schnell aus.	*Ob der Kaffee zu grob gemahlen ist.* *Ob der Kaffee mit dem Druckstück angedrückt wurde.*
Die Pumpe ist zu geräuschvoll.	*Ob Wasser im Behälter ist.* *Ob die Pumpe vorbereitet wurde.* *Ob der Kaffee zu grob gemahlen ist.*
Die Pumpe ist zu geräuschvoll. dem Filterhalter.	*Ob der Filterhalter richtig eingesetzt wurde.* *Ob die Dichtung verschmutzt oder verschlissen ist.* *Ob sich Kaffeereste am Rand des Filterhalters befinden.*
Der Espresso weist nicht die typische „Creme“ auf.	*Ob der Kaffee zu grob gemahlen wurde.* *Ob der Kaffee mit dem Druckstück angedrückt wurde.* *Ob der Kaffee zu alt oder zu trocken ist.*
Der Kaffee ist zu kalt	*Ob die Maschine richtig aufgeheizt wurde (6 Minuten)* *Ob der Kaffee zu grob gemahlen wurde.*
Die Milch schäumt nicht genug.	*Ob die Dampfdüse und/ oder das Luftloch verstopft sind.* *Ob die Milch zu heiss ist.*

Félicitations pour votre choix.

Grâce à cette machine Gaggia, vous pouvez maintenant déguster chez vous le véritable espresso ou cappuccino à l'arôme inimitable.
Le café espresso nous vient d'Italie. Il s'obtient en faisant passer rapidement de l'eau sous pression, chauffée à la bonne température, à travers un café spécial moulu très fin.
Le secret de la machine Gaggia est sa pompe d'une grande précision technique.
Cette pompe et l'écoulement de l'eau se commandent par un simple interrupteur.

⚠ PRECAUTIONS:

Cette machine est réservée à un usage domestique.
Toute intervention d'assistance ou de réparation, exception faite des opérations de nettoyage et d'entretien courant, devra être effectuée par un Centre d'assistance agréé.

1. Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque des données techniques.
2. Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir, mais toujours de l'eau froide.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4. Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des instruments durs.
5. Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour éviter la formation de tartre.
6. Ne pas plonger la base dans l'eau.

IMPORTANT

⚠ Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre les précautions suivantes, afin d'éviter les décharges électriques, les courts-circuits et les accidents corporels:

1 Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information sur l'emballage, avant de mettre la machine en marche.

2 Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles ne soient formées ou su pervisées par un sujet responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants de manière à s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine.

4 Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans de l'eau ou tout autre liquide.

5 Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.

6 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.

7 Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confier votre appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour examen ou réparation.

8 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problémes.

9 Ne pas utiliser à l'extérieur.

10 Ne pas laisser le cordon pendre de la table, ni toucher des surfaces chaudes.

11 Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.

12 Vérifier que l'interrupteur principal est en position éteint avant d'insérer la fiche dans la prise de courant. Pour éteindre la machine, désactiver l'interrupteur et ensuite enlever la fiche de la prise.

13 Usage domestique uniquement.

14 Faire très attention en utilisant la vapeur.

15 Conserver ces instructions

Légende du diagramme

FIG. 01

1 Interrupteur principal
2 Interrupteur eau chaude/café
3 Voyant d'allumage
4 Interrupteur vapeur (température)
5 Voyant température correcte
6 Réservoir
7 Bouton vapeur/eau chaude
8 Bec à vapeur Turbo (amovible)
9 Porte-filtre
10 Filtre 1 tasse
11 Filtre 2 tasses
12 Bassin (extractible)
13 Filtre "Mousse parfaite" (OPTION)
14 Élément percolateur
15 Joint d'étanchéité
16 Filtre pour capsules
17 Distributeur
18 Tampon
19 Cordon électrique et prise
20 Mesure
21 Bec de distribution
22 Couvercle du réservoir
23 Grille (extractible)
24 Kit Préparation Cappuccino (OPTION)
25 Trou anti-débordement

Instructions sur le cordon electrique

A Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.

B On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.

C Si on utilise une rallonge, vérifier

1 que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil

2 qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil

3 que le câble ne pende pas de la table afin d'éviter de trébucher.

Préparation de la machine à Espresso

1. Enlever le couvercle du réservoir de l'eau (22) et remplir celui-ci avec de l'eau froide en vérifiant le niveau à travers la fenêtre du réservoir indiquée dans la FIG. 02.

N.B.: *Dans la partie supérieure du réservoir (6) se trouve le trou de sécurité anti-débordement (25) en cas de surdosage éventuel du réservoir.*

Le réservoir de l'eau peut aussi être enlevé (FIG.02), après avoir enlevé le couvercle du réservoir (22) au moyen de la poignée. Repositionner le réservoir avec l'eau et le couvercle (22).

2. Branchez le cordon d'alimentation (19) à une prise électrique appropriée (voir «Précaution» point 1)

3. Appuyer sur l'interrupteur principal (1), le voyant de mise en marche (3) va s'allumer.

Le voyant de la température (5) va s'allumer fixe lorsque la température désirée est rejointe.

Mise en service

Préparer la pompe et remplir la chaudière avec de l'eau fraîche.
Cette opération est à effectuer lorsque la machine est en service et chaque fois qu'elle est inactive depuis quelques temps.
Cette machine utilisant une pompe pour la distribution du café, est équipée d'un système autoamorçant.
Placer une tasse vide sous l'élément percolateur sans insérer le porte filtre et appuyer sur l'interrupteur café/eau chaude (2) sur la pos."Marche".
Il est alors possible d'entendre le bruit de la pompe activée; après quelques secondes, l'eau commence à couler du groupe de distribution (14).

Attention ! *Avant d'enlever le réservoir à eau, vérifier que la machine est éteinte afin d'éviter que l'autoamorçage ne s'endommage.*

Après avoir laissé remplir la tasse, appuyer à nouveau sur l'interrupteur eau chaude/café (2) pour interrompre la distribution.

La machine Gaggia est maintenant prête.

Remarque : *Il se peut que l'autoamorçage de la pompe ne marche pas temporairement à cause d'une « bulle d'air ».*

Au cas où l'eau ne descendrait pas de l'élément percolateur:

a) Placez un petit pot à lait ou une tasse sous le bec à vapeur Turbo (8).

b) Tourner la poignée (7) en sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir le robinet de distribution vapeur/eau chaude et appuyer sur l'interrupteur eau chaude/café (2) pour activer la distribution.

c) Au bout de quelques secondes, un jet d'eau régulier sortira du bec à vapeur. Laissez couler environ une tasse d'eau.

   Appuyer sur l'interrupteur eau chaude/café (2) et fermer le robinet de distribution vapeur/eau chaude (7) pour interrompre la distribution.

La machine Gaggia est maintenant prête.

d) ***NOTE:*** *Le voyant de température (5) clignote pendant que l'eau chauffe. Il s'allume automatiquement lorsqu'elle a atteint la bonne température pour le café (et la vapeur). Après avoir allumé la machine, pour obtenir le premier café, attendez environ 6 minutes pour un chauffage idéal, alors que pour les suivants, la machine sera toujours prête.*

⚠ ***Attention:*** *Ne jamais mettre la machine en marche lorsque le réservoir est vide, afin d'éviter d'endommager la pompe. Une utilisation incorrecte n'est pas couverte par la garantie.*

Ce qu'il faut savoir......

1 Le goût de votre café dépend du type de café que vous utilisez, du grain, du pays d'origine et du traitement qu'il a subi.Le goût caractéristique d'un café est dû à plusieurs facteurs, mais sa saveur et son arôme sont le résultat de la torréfaction. Les grains de café qui subissent une plus longue torréfaction, à la température plus élevée, sont beaucoup plus foncés. Ils donnent un café à la saveur plus prononcée que les cafés légèrement torréfiés.

2 On trouve sur le marché différents cafés noirs qui conviennent pour l'espresso. Chacun de ces cafés est un mélange de différents types de café, torréfiés à une certaine température, pour obtenir une saveur particulière.
On trouve également le café décaféiné, dont 98% de la caféine a été enlevée. La prochaine fois que vous achèterez du café pour votre machine à espresso, essayez une nouvelle variété. Vous découvrirez peut-être qu'elle est meilleure que celle que vous utilisez actuellement.

3 Utilisez toujours du café à mouture «espresso» pour votre machine à pompe. N'oubliez pas de le préciser lorsque vous achetez votre café déjà moulu ou que vous le faites moudre. N'utiliser pas un moulin à café à lame, car il donne une mouture irrégulière.

4 Le cafè espresso se distingue à sa couleur foncée, à sa saveur riche et à fine mousse brune qui se forme à sa surface et que les Italiens appellent «crema»

5 Le cappuccino est simplement une combinaison d'espresso et de lait chaud en mousse. On recommande de mettre moitié espresso, moitié lait. Habituellement, on le saupoudre de cannelle, de muscade ou de cacao.

6 L'espresso doit être servi dès qu'il est prêt.

7 L'espresso se sert dans des petites tasses de 2 à 2 ½ onces. Le cappuccino dans des tasses ou des verres de 5 à 8 onces.

8 L'idéal serait de moudre le café juste avant de faire l'espresso. Ne pas oublier que les machines à pompe demande une mouture spéciale «espresso».

9 Le café moulu ou en grain doit être conservé dans un bocal étanche dans la partie congélateur de votre réfrigérateur. Le café moulu prend rapidement le goût des aliments.

Préparation de l'espresso

1 Effectuez les opérations décrites dans la **"Préparation".**

2 Choisissez le filtre approprié (10 ou 11) et placez-le dans le porte-filtre (9). Le petit pour un tasse, le grand pour deux tasses. Introduisez ensuite le porte-filtre (9) dans l'élément percolateur pour le chauffer.

3 Attendez que la machine atteigne la température correcte avec la coupe porte-filtre insérée (temps de chauffage d'environ 6 minutes). Préchauffer le porte-filtre (9) en appuyant sur l'interrupteur café/eau chaude (2); l'eau commencera à sortir du porte-filtre (cette opération est nécessaire uniquement pour le premier café).Après avoir laissé écouler 50cc d'eau appuyer à nouveau sur l'interrupteur café/eau chaude (2) pour arrêter la distribution de l'eau.

4 Enlever le porte-filtre (9) et remplir celui-ci avec du café moulu au moyen du doseur en dotation. Ne remplissez pas trop le filtre. Tassez légèrement le café avec le tampon fourni (18). Ne tassez pas trop.

5 Enlevez la poudre de café sur le bord du porte-filtre (9) et introduisez ce dernier dans l'élément percolateur, en tenant la poignée à un angle d'environ 45° vers la gauche lorsque vous faites face à l'appareil. Tournez la poignée vers la droite pour le verrouiller.

La poignée devrait être perpendiculaire à la machine ou légèrement à droite.

6 Placez une ou deux tasses à espresso sur la grille d'égouttoir en correspondance des deux orifices du porte-filtre. Appuyer sur l'interrupteur eau chaude/café (2).

7 Lorsque les tasses sont pleines à 3/4, appuyer à nouveau sur l'interrupteur café (2). Plus vous laissez couler d'eau, moins le café est fort. Un bon espresso est recouvert d'une fine crème brune.

Si ce n'est pas le cas, voyez la rubrique **"En cas de dysfonctionnement"**.

8 Retirez les tasses et servez.

9 Pour faire d'autre espressos, retirez doucement le porte-filtre en amenant la poignée vers la gauche. Faites bien attention, car il reste souvent un peu d'eau chaude sur le marc de café dans le filtre. Il continuera aussi à couler un peu d'eau de l'élément percolateur lorsque vous retirerez le porte-filtre. Cela est normal et est dû à la pression créée par la pompe. Enlevez le marc de café du filtre et rincez. Reprenez les étapes de 4 à 8.

Emploi des dosettes de café

Pour utiliser les dosettes, n'utiliser que le filtre correcte (16).
Après le réchauffage ("voir chapitre **"Préparation de l'espresso"** phase 3), enlever le porte-filtre (9) et insérer la dosette en vérifiant que le papier de celle-ci ne va pas déborder du porte-filtre.
Insérer le porte-filtre dans la machine avec un mouvement à 45° vers gauche.
Ensuite tourner vers droite pour bloquer le porte-filtre en place. La manche du porte-filtre devra se trouver en position perpendiculaire à la machine ou légèrement déplacée vers droite.
Ensuite suivre les phases 6 à 8 **"Préparation de l'espresso"**.

OPTIONAL

Filtre "Mousse parfaite"(13)

Lorsque le café n'est pas moulu comme il se doit, l'emploi du **« filtre mousse parfaite »** facilite la production de la mousse propre au café espresso.
Avec le **« filtre mousse parfaite »**, il est possible d'insérer aussi bien une dose que deux doses de café moulu en utilisant le doseur prévu à cet effet.
Pour garantir le bon fonctionnement, il est recommandé de nettoyer le **« filtre mousse parfaite »** chaque jour avant l'emploi.
Si les trous de passage sont bouchés, il est conseillé de plonger le **« filtre mousse parfaite »** pendant quelques secondes dans l'eau bouillante.

Préparation du cappuccino

Lorsque vous vous préparez à faire des cappuccinos, réunissez d'abord tout les ingrédients, ainsi qu'un pichet à lait (ou une chope) rempli à moitié de lait écrémé ou partiellement écrémé et des tasses plus grandes (6 oz) que celles utilisées pour l'espresso.

Version bec à vapeur Turbo

Vous pouvez utiliser la vapeur pour faire mousser le lait de votre cappuccino, mais vous pouvez également l'utiliser pour chauffer vos boissons.

⚠ ***Attention!*** *Risques de brûlures! Au début, il est possible qu'un peu d'eau s'échappe de la machine. Le conduit de distribution d'eau chaude peut atteindre des températures élevées: évitez de le toucher directement avec les mains.*

1 Faites de l'espresso (dans des grandes tasses) selon la méthode décrite plus haut.
2 Avec la machine prête pour distribuer le café, dirigez le tube vapeur sur la grille d'égouttoir (12), ouvrez la poignée robinet (7) "Eau chaude/vapeur" pour quelques instants pour laisser sortir toute eau résidue du tube vapeur; après quelques instants uniquement de la vapeur va sortir.
3 Fermez la poignée robinet vapeur/eau chaude (7).
4 Appuyer l'interrupteur vapeur (4) .
5 Attendre 50 à 60 secondes ou jusqu'à ce que le voyant de température correcte atteinte (5) s'allume. Placez alors le pichet à lait rempli à moitié sous le bec à vapeur. Voir fig.03.
6 Tournez lentement le bouton de la valve (7) d en sens inverse des aiguilles d'une montre.

   IMPORTANT: plus vous tournez le bouton, plus le jet de vapeur est fort.

   N.B.: Une distribution maximim de 60 secondes est conseillée.
7 Déplacez le pichet en maintenant l'embout juste au-dessous de la surface du lait qui commence à mousser. Ne laissez pas bouillir le lait.
8 Lorsque vous avez suffisamment de mousse, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter le jet de vapeur et retirez le pichet. appuyer à nouveau sur l'interrupteur vapeur (4).
9 Déposez la mousse sur chaque espresso. Saupoudrez chaque cappuccino d'un peu de cannelle, de cacao, de muscade ou de chocolat râpé. Servez.
10 ***NOTE:*** *Si vous voulez faire d'autres espressos tout de suite après avoir fait mousser le lait, vous devez d'abord remplir la chaudière et faire baisser la température pour la percolation du café. Sinon, votre espresso aura un goût de brûlé.*

   Placez une tasse sur la grille d'égouttoir. N'insérez pas le porte-filtre. Appuyer sur l'interrupteur café/eau chaude (2) en laissant remplir la tasse d'eau. Après avoir laissé remplir la tasse, appuyer à nouveau sur l'interrupteur (2) pour interrompre la distribution.

   Vous pouvez maintenant faire d'autres espressos.

Preparations de l'eau chaude

1 Suivre les instructions décrites dans le chapitre "**Préparation**".
2 Appuyer sur l'interrupteur principal (1).
3 Attendre 6 minutes, le temps que la machine atteigne la température nécessaire.
4 Placer un pot sous le robinet à vapeur (8).
5 Tourner lentement la poignée de la vapeur (7) en sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyer sur l'interrupteur eau chaude/café (2) pour permettre la distribution de l'eau chaude.

   N.B.: Une distribution maximim de 60 secondes est conseillée.

   Après avoir obtenu la quantité d'eau chaude désirée, appuyer sur l'interrupteur café/eau chaude (2) et tourner la poignée de la vapeur (7) pour interrompre la distribution. Ensuite enlever le pot.

Instructions de nettoyage

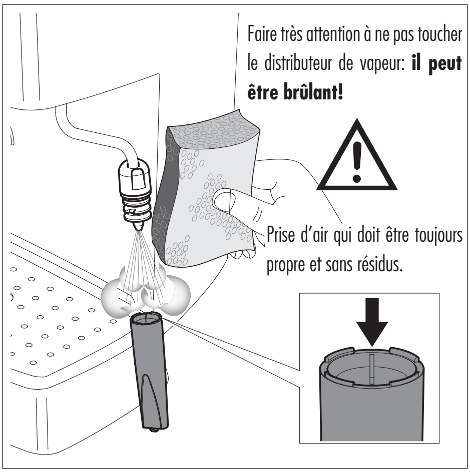
1 **IMPORTANT :** Nettoyer le gicleur de la vapeur après l'avoir immergé dans du lait afin d'éviter d'obstruer le gicleur et l'orifice de prise d'air et afin d'éviter également que les dépôts de lait extérieurs ne durcissent. Pour faciliter l'opération de nettoyage, comme indiqué à la rubrique **"DESCRIPTION"**, la partie externe du gicleur est facilement démontable, en tirant vers le bas.

Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'extrémité du gicleur et ouvrir le robinet de distribution de la vapeur.

Laisser s'échapper la vapeur pendant une ou deux secondes afin de libérer le gicleur.

Nettoyer l'extérieur du gicleur de la vapeur. Utiliser, si nécessaire, une aiguille afin de nettoyer l'orifice du jet de vapeur.

2 Lavez le porte-filtre et le filtre à l'eau tiède après chaque utilisation.



3 Utilisez au besoin un chiffon humide pour nettoyer le corps de la machine.

4 Enlever le bassin et la grille (12, 23) et rincer ces derniers à l'eau. Ne pas utiliser d'abrasifs.

5 Nettoyer le joint (15) à l'intérieur du groupe percolateur (14). Veiller à ce qu'elle soit toujours propre.

6 De temps en temps, il faut dévisser le distributeur (17) et le nettoyer. Cela dépendra de la fréquence d'utilisation de la machine.

7 Si la machine n'est pas utilisée pour longtemps, déchargez l'eau de la chaudière tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre la poignée vapeur (7), appuyer l'interrupteur eau chaude/café et l'interrupteur vapeur. Laissez sortir du bec à vapeur une quantité d'eau égale à deux tasses à cappuccino. Fermez la poignée vapeur (7) et appuyer l'interrupteur eau chaude/café et l'interrupteur vapeur. Arrêtez la machine.Ne faites jamais marcher la pompe s'il n'y a pas d'eau dans la machine.

8 ***NOTE:*** *Il est tout à fait normal qu'un peu d'eau ou de vapeur s'échappe de temps en temps d'une machine à espresso, car la pression change en cours d'utilisation.*

N'oubliez pas de vider la cuvette.

Détartrage

Dans les régions où l'eau est dure, elle contient des minéraux qui s'accumulent dans la machine et nuisent à son fonctionnement.

1 Environ tous les deux mois (cela varie selon l'eau et la fréquence d'utilisation), nettoyer la machine avec le détartrant Gaggia (suivez les instructions).

2 Enlevez le distributeur (17) et nettoyez-le.

3 Versez la solution dans le réservoir et faites marcher la pompe pendant 15 secondes.

4 Laissez la solution couler par l'élément percolateur ainsi que le bec à vapeur pendant quelques secondes.

5 Attendez 20 minutes et refaites la même opération. Recommencez jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

6 Rincez alors la machine en faisant circuler de l'eau pure. Remettez le distributeur (17) en place.

NOTE: *les défectuosités dues au tartre ne sont pas couvertes par la garantie. L'usager ne doit effectuer aucun autre entretien.*

Pour de meilleurs résultats, utilisez le détartrant Gaggia.

En cas de dysfonctionnement

Problème:	***Contrôler :***
Le café ne coule pas	*Réservoir vide.* *Filtre bouché parce que le café est moulu trop fin ou est trop tassé.* *Le distributeur a besoin d'être nettoyé.*
Le café coule trop vite.	*Café moulu trop gros.* *Café pas assez tassé.*
La pompe fait beaucoup de bruit.	*Réservoir vide.* *Pompe désarmorcée.* *Café moulu trop gros.*
Beaucoup d'eau coule du porte-filtre.	*Porte-filtre mal verrouillé dans l'élément percolateur.* *Joint de l'élément percolateur sale ou usé.* *Poudre de café sur le bord du porte-filtre.*
Il n'y a presque pas de mousse à la surface de l'espresso.	*Café moulu trop gros.* *Café pas assez tassé.* *Café trop vieux ou desséché.*
L'espresso n'est pas assez chaud.	*La machine n'a pas eu le temps de chauffer.* *Le café passe trop vite – café moulu trop gros.*
Le lait mousse mal.	*Le bec à vapeur et/ou la prise d'air sont bouchés.* *Le lait est trop chaud.*

Les felicitamos por su decisión!

Gracias a esta máquina Gaggia podrán gustar un delicioso café o cappuccino en el comfort de la casa.
El espresso, de origen italiano, se prepara haciendo filtrar rápidamente agua bajo presión y calentada a la temperatura exacta a través de una mezcla finamente tostada.
El nucleo central de la máquina Espresso Gaggia está constituído por una bomba de alta precisión técnica.
El flujo del agua se puede regular mediante un interruptor.

⚠ ADVERTENCIA:

La máquina espresso fué estudiada unicamente para el uso doméstico.

Cualquier intervención de asistencia o de reparación, excepto las operaciones de limpieza y de normal manutención, deberá ser efectuada por un Centro de Asistencia autorizado.

1. Controlar que el voltaje indicado en la placa coresponda al suyo
2. Nunca utilizar agua tibia o caliente para llenar el recipiente del agua. Utilizar únicamente agua fría.
3. No tocar las partes calientes de la máquina ni el cable de alimentación durante el funcionamiento.
4. No limpiar con detergentes abrasivos o utensilios que rayen. Es suficiente un paño suave humedecido con agua.
5. Para evitar la formación de calcáreo, es recomendado el uso de agua mineral natural.
6. No sumergir la máqwna en agua.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ Durante el uso de electrodomésticos, se aconseja tomar algunas precauciones para limitar el riesgo de sacudidas eléctricas o incendios.

1 Leer cuidadosamente todas las instrucciones e informaciones anotadas en este manual y en cualquier otro folleto contenido en el embalaje antes de iniciar o de usar la máquina espresso.

2 Las personas adultas y los niños, que tengan una discapacidad física, sensorial o mental, no deben utilizar este aparato. Tampoco han de usarlo quienes carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios al efecto, excepto si se les capacita y si les supervisa otra persona, responsable de su seguridad. Los niños deben usar el aparato bajo la vigilancia de un adulto, que se cerciorará de que no jueguen con el mismo.

3 No tocar superficies calientes.

4 No sumergir en el agua o en cualquier otro líquido ni el cable, ni los enchufes ni el tronco de la máquina para evitar incendios, sacudidas eléctricas o accidentes.

5 Poner particular atención durante el uso de la máquina espresso en presencia de los niños.

6 Desenchufar cuando no se use la máquina o durante las operaciones de limpieza. Hacerla enfriar antes de colocar o remover las piezas y antes de proceder a su limpieza.

7 No usar la máquina con cables o enchufes dañados o en caso de averías o roturas. Hacer controlar o reparar el electrodoméstico en el centro de asistencia más cercano.

8 El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante podrá causar daños a cosas y personas.

9 No usar la máquina espresso al abierto.

10 Evitar que el cable quede colgando de la mesa o que toque superficies calientes.

11 Mantener la máquina espresso lejos fuentes de calor.

12 Controle que el interruptor principal esté en posición de apagado antes de introducir el enchufe en la toma. Para apagar la máquina, hay que desactivar el interruptor y extraer entonces el enchufe de la toma.

13 Utilizar la máquina únicamente para uso doméstico.

14 Poner extremado cuidado durante el uso de vapor.

15 Conservar estas instrucciones

Descripcion:

FIG. 01

1 Interruptor principal
2 Interruptor agua caliente/café (bomba)
3 Luz testigo de encendido
4 Interruptor del vapor (temperatura)
5 Luz testigo de alcance de la temperatura correcta
6 Recipiente del agua (extraíble)
7 Perilla vapor/agua caliente
8 Boquilla vapor Turbo (extraíble)
9 Porta filtro
10 Filtro (1 taza)
11 Filtro (2 tazas)
12 Bandeja (extraíble)
13 Filtro "Crema perfecta" (OPCIONAL)
14 Elemento de erogación café
15 Empaque de portafiltro
16 Filtro para obles
17 Distribuidor
18 Prensita
19 Cable y enchufe de alimentación
20 Medida
21 Boquilla de erogación
22 Tapa recipiente
23 Reja (extraíble)
24 Kit Dispositivo para capuchino (OPCIONAL)
25 Agujero antidesbordamiento

Instrucciones acerca del cable eléctrico

A Se suministra un cable eléctrico corto para evitar que se enrosque o que se enrede.

B También es posible utilizar extensiones pero se aconceja utilizar con mucha atención.

C En caso de que se utilicen una extensión, verificar.:

1. Que el voltaje anotado en la extensión sea por lo menos igual al voltaje eléctrico del electrodoméstico.;
2. Que esté dotado de un enchufe de tres pin con colocación a tierra (en caso de que el cable del electrodoméstico sea de este tipo);
3. que el cable no cuelgue de la mesa para evitar tropezar con él.

Preparación de la máquina de café Espresso:

1. Quite la tapa del depósito del agua (22) y llénelo con agua fría, controlando el nivel en la ventana del depósito, indicada en la FIG. 02.

Nota: *En la parte superior del depósito (6) se encuentra el agujero de seguridad antidesbordamiento (25) para eventuales sobredosis de llenado del depósito.*

También se puede extraer el tanque del agua, luego de haber extraído la tapa del tanque (22) y utilizando la manija.

Reposicionar el tanque con el agua y la tapa (22).

2. Introducir el enchufe (19) en una toma adecuada (Cfr. "Advertencia" punto 1).
3. Apretar el interruptor principal (1), se iluminará la luz testigo de encendido (3).

La luz testigo de alcance temperatura (5) se encenderá de manera fija cuando se alcance la temperatura;

Puesta en funcionamiento

Este procedimiento permite llenar la bomba con agua fría.
Se aconseja seguir este procedimiento cada vez que se use la máquina por "primera" vez.

Esta máquina, sirviéndose de una bomba para el suministro de café, está equipada con un sistema de cebado automático.

Colocar una taza vacía debajo del grupo de café (14), sin introducir el portafiltro y llevar el interruptor agua caliente/café (2) a la posición "1".

Se oirá el ruido de la bomba que se ha puesto en marcha y, al cabo de unos segundos, el agua empezará a salir del grupo de café (14).

⚠ ***¡Atención!*** *Antes de retirar el depósito de agua asegurarse de que la máquina esté apagada para evitar que el sistema de cebado automático se dañe .*

Después de haber dejado llenar la taza, apretar nuevamente el interruptor del agua caliente/café (2) para interrumpir el suministro.

La máquina Gaggia ahora esta lista para el uso.

NOTA: *Puede que el sistema de cebado automático de la bomba no funcione temporalmente debido a una "burbuja de aire".*

Si no baja agua del grupo erogador (14), hay que:

a) Colocar una taza o un jarro por debajo de la boquilla del tubo de vapor (8).

b) Gire la perilla (7) hacia la izquierda para abrir la llave de suministro de vapor/agua caliente y apretar el interruptor agua caliente/café (2) para activar el suministro.

c) Después de pocos segundos comenzará a salir agua de la boquilla del vapor. Dejar salir aproximadamente una taza de agua. Apretar el interruptor agua caliente / café (2) y cierre la llave de suministro del vapor / agua caliente (7) para interrumpir el suministro.

La máquina Gaggia ahora esta lista para el uso.

d) ***N.B.:*** *la señal de logro de la temperatura correcta (5) continuará a apagarse y a encenderse automáticamente durante el período de calentamiento. Luego de haber encendido la máquina, aguardar aproximadamente 6 minutos para alcanzar la temperatura ideal para el primer café, mientras que para los sucesivos, la máquina estará siempre lista.*

⚠ ***¡Atención!*** *No accionar nunca la bomba sin agua a fin de evitar daños a la bomba misma. El uso incorrecto de la bomba no está amparada por la garantía.*

Cosas importantes de saber:

1 El sabor del espresso depende de la cantidad y del tipo de café utilizado.El sabor particular de un grano de cafè depende de distintos factores pero su gusto y su aroma son el resultado del proceso de tostado.Los granos de café tostados por un período de tiempo más largo y a temperaturas más altas presentan un color más oscuro. Granos más oscuros desprenden más aroma con respecto a los granos más claros.

2 Encontraréis en el mercato distintas calidades de café.

Cada tipo de terrofacción se caracteriza por una mezcla de granos tostados a una temperatura particular y con un particular tipo de aroma.Existen descafeinados que contienen solamente el 2% de cafeína. Es posible experimentar con su máquina espresso uno de los distintos tipos de café en venta. Descubriréis probablemente un aroma mejor con respecto al de la mezcla hasta ahora usada.

3 Las máquinas espresso de bomba requieren una mezcla finamente molida. Cerciorarse que la compra sea de este tipo o proveer a hacer moler este tipo de mezcla.
Non utilizar moledoras de cuchilla porque en el proceso hacen liberar demasiado polvo de café y producen una mezcla molida de modo irregular.

4 El verdadero espresso se reconoce por el color oscuro, por el gusto pleno y por la típica "cremita".

5 El cappuccino es una combinación especial de cafè expreso y leche caliente espumosa. Se sirve por lo general con un rociado de canela, nuez moscada o chocolate.

6 Servir inmediatamente el café espresso después de haberlo preparado.

7 Servir el café espresso en tacitas de café y el cappuccino en tazas de desayuno.

8 Lo ideal es moler el café apenas antes de usarlo. No olvidéis que debe ser molido para máquina espresso de bomba.

9 Se aconseja conservar el café molido o en granos en tarros herméticos en el congelador.El café molido absorbe fácilmente los olores.

Como preparar un buen Espresso:

1 Seguir el procedimento descrito en el capítulo **"Preparación"**.
2. Seleccionar el filtro correcto (10 - 11) e introducilo en el porta filtro (9).

   Usar el filtro pequeño para 1 taza y el filtro grande para 2 tazas.

   Introducir luego el porta filtro (9) en la máquina y esperar que se caliente.
3. Aguardar a que la máquina alcance la temperatura correcta con la caja porta filtro introducida (tiempo de calentamiento aproximadamente 6 minutos).

   Caliente previamente el portafiltro (9) presionando el interruptor café / agua caliente (2); el agua comenzará a salir por el portafiltro (esta operación se hace necesaria sólo para el primer café). Luego de haber hecho correr 50cc de agua, apretar nuevamente el interruptor café / agua caliente (2) para detener el suministro de agua.
4. Quite el portafiltro (9) y llénelo con café molido, utilizando el medidor suministrado. Considerar una medida para cada taza de café.

   No llenar demasiado.

   Oprimir utilizando la prensita correspondiente (18). No oprimir demasiado.
5. Limpiar el borde del porta filtro (9) de eventuales residuos de café.

   Introducir el porta filtro en la máquina con un movimento de 45° hacia la izquierda.

   Darle la vuelta entonces hacia la derecha para bloquearlo en su posición. El mango del porta filtro deberá encontarse en posición perpendicular a la máquina y ligeramente corrido hacia la derecha.
6. Disponer una o dos tazas por debajo del porta filtro. Apretar el interruptor agua caliente/café (2). El café comenzará a salir.
7. Cuando las tazas estarán llenas hasta 3/4, apretar nuevamente el interruptor café (2). El café será más o menos fuerte según la cantidad de agua. Un buen café preparado siguiendo el procedimeinto correcto tendrá la "cremita" típica color marrón. En caso contrario consultar **"En el caso de un funcionamiento incorrecto"**.
8. Quitar las tazas y servir.
9. Para preparar otro café quitar lentamente y con mucho cuidado el porta filtro moviéndolo hacia la izquierda. Poner atención en no quemarse con el agua que queda encima del café. Un poco de agua continuará a gotear una vez quitado el porta filtro. Esto es normal y se debe a la presión en el sistema. Quitar los residuos del filtro. Para preparar otro café, repetir las fases desde la 4 hasta la 8.

Cómo utilizar el café en cápsulas

Para el uso de cápsulas, hay que utilizar exclusivamente el filtro correcto (16).
Luego del calentamiento ("véase el capítulo **"Cómo preparar un buen Espresso"** fase 3), quite el portafiltro (9) e introduzca la cápsula, asegurándose de que el papel de la cápsula no sobresalga del portafiltro.
Introduzca el portafiltro en la máquina con un movimiento de 45° hacia la izquierda.
Gire entonces hacia la derecha para bloquearlo en posición. El mango del portafiltro deberá encontrarse en posición perpendicular a la máquina o levemente desplazado hacia la derecha.
Siga luego las fases **"Cómo preparar un buen Espresso"** de 6 a 8.

OPTIONAL

Filtro "Crema perfecta" (13)

Cuando el molido del café no es correcto, el uso del **filtro "Crema perfecta"** facilitará la formación de la crema típica del café exprés.
Con el **filtro "Crema perfecta"** se puede introducir una o dos dosis de café molido usando la cuchara dosificadora.
Para que el **filtro "Crema perfecta"** funcione siempre correctamente, recomendamos limpiarlo todos los días antes de usarlo.
Si los orificios de paso se obstruyen, es aconsejable sumergir el **filtro "Crema perfecta"** en agua hirviendo durante unos segundos.

Como preparar un buen cappuccino:

Antes de comenzar a preparar el cappuccino, cerciorarse de tener todo lo necesario a mano, desde un jarro (o taza) lleno hasta la mitad con leche descremada o parcialmente descremada y tazas grandes.

Hacer que la leche haga espuma

La densidad de la espuma dependerá del contenido de grasa de la leche. La boquilla Turbo (8) (o el dispositivo para capuchino pos. 24) producirá toda la espuma necesaria pero no lleva la leche a la ebullición.
Con dos o tres pruebas y un poco de empeño os convertiréis en expertos en la preparación del cappuccino. Desplazar ligeramente hacia el externo la boquilla del vapor (o el montador de leche) de modo que se pueda introducir el jarro por debajo de la boquilla sin rozar la base de la máquina espresso.

Versión con boquilla vapor Turbo:

Il vapore può essere utilizzato per montare il latte per il cappuccino ma anche per il riscaldamento delle bevande.

¡Atención! *¡Peligro de quemaduras! Al inicio de la erogación se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de erogación puede alcanzar temperaturas elevadas: evitar tocarlo directamente con las manos.*

1 Preparar el espresso en tazas grandes como se especificó antes.
2 Con la máquina lista para suministrar café, hay que dirigir el tubo de vapor sobre la bandeja (12), abrir la manecilla grifo (7) "Agua caliente/vapor" por algunos instantes, para hacer salir el agua residual del tubo del vapor; en breve tiempo comenzará a salir sólo vapor.
3 Cerrar la manecilla grifo vapor/agua caliente (7).
4 Apretar el interruptor vapor (4).
5 Después de 50-60 segundos y cuando la señal de logro de la temperatura correcta (5) se encienda, colocar el jarro lleno hasta al mitad con leche fría por debajo de la boquilla del vapor. Ver Fig.03.
6 Hacer girar lentamente la perilla de la válvula de salida vapor (7) en sentido antihorario para hacer salir el vapor.

 IMPORTANTE: La presión del vapor aumenterá con el girar de la perilla.

 N.B.: Se aconseja un caudal máximo de 60 segundos.
7 Dar vueltas al jarro con movimento circular poniendo atención a que la extremidad de la boquilla vapor esté apenas sumergida en la leche cuando comience a formarse la espuma.
8 Una vez obtenida la espuma deseada, dar vuelta la perilla vapor en sentido horario para interrumpir la salida del vapor y quitar el jarro. Apretar nuevamente el interruptor vapor (4).
9 Vaciar la espuma en el café.

 Adobar con canela, cacao, nuez moscada. Servir.
10 ***N.B.:*** *Para preparar inmediatamente otro café, llenar el recipiente con agua y hacer que llegue a la temperatura correcta. En caso contrario, el café podría toma sabor de quemado.*

 Colocar una taza vacía en la regilla recogedora de agua. No introducir el porta filtro. Apretar el interruptor café / agua caliente (2) haciendo llenar la taza con agua.

 Podréis preparar ahora otro café.

Como preparar el agua caliente

1 Seguir el procedimento descrito en el capítulo **"Preparación"**.
2 Apretar el interruptor principal (1).
3 Esperar 6 minutos para permitir a la máquina espresso de llegar a la temperatura correcta.
4 Colocar un jarro bajo la boquilla vapor (8)
5 Gire lentamente la perilla del vapor (7) hacia la izquierda y presione el interruptor agua caliente/café (2) para permitir el suministro de agua caliente.

 N.B.: Se aconseja un caudal máximo de 60 segundos.

 Una vez obtenida la cantidad de agua caliente deseada, presione el interruptor café/agua caliente (2) y gire la perilla del vapor (7) para interrumpir el suministro. Quite luego la jarra.

Instrucciones para la limpieza:

1. ***IMPORTANTE:*** Limpiar la boquilla del vapor después de haberla sumergido en la leche para evitar que se obturen la boquilla y el agujero de toma de aire y para no hacer endurecer los depósitos de leche externos. Para facilitar la operación de limpieza, como se indica en la **"DESCRIPCIÓN"**, la parte exterior de la boquilla se extrae con facilidad tirándola hacia abajo.

   Utilizar un paño húmero para limpiar los extremos de la boquilla y abrir la válvula de erogación del vapor.

   Dejar salir el vapor por uno o dos segundos para que la boquilla quede libre.

   Limpiar el extremo de la boquilla del vapor. De ser necesario, utilizar una aguja para limpiar el agujero del chorro del vapor.

2 Limpiar el porta filtro y el filtro con agua tibia después de uso.



3 Limpiar el cuerpo máquina con un paño húmedo.

4 Extraer la bandeja y la reja (12, 23) y lavarlas con agua. No usar abrasivos.

5 Limpiar el empaque (15) que se encuentra en el interior del elemento de salida café (14). Mantenerla limpia.

6 Destornillar y limpiar el distribuidor periódicamente, según la frecuencia de uso (17)

7 Si la máquina no es utilizada por largos períodos, hay que descargar el agua en la caldera girando hacia la izquierdaa la manecilla del vapor (7), apretar el interruptor del agua caliente/café y el interruptor del vapor. Hacer salir por la boquilla una cantidad de agua igual a dos tazas de capuchino. Cerrar la manecilla del vapor (7) apretar el interruptor del agua caliente/café y el interruptor del vapor.

   Después de haber dejado llenar la taza, presione nuevamente el interruptor (2) para interrumpir el suministro.

   Nunca accionar la bomba sin la presencia de agua.

8 ***N.B.:*** *Es normal que una máquina espresso emita vapor o deje gotear agua de vez en cuando debido a que la presión del agua misma cambia durante el uso.*

   Vaciar la vasija (12).

Descalcificación:

En localidades donde exista agua particularmente calcárea, el funcionamiento de la máquina resultará comprometido por este factor.

1 Limpiar cada mes aproximadamente (según el uso y las características del agua) la máquina con una solución de agua y descalcificador Gaggia (seguir las instrucciones aquí presentadas).

2 Extraer el distribuidor (17) y limpiarlo.

3 Vaciar la solución en el recipiente y encender la bomba durante 15 segundos.

4 Hacer descorrer la solución por el elemento de salida café y por la boquilla del vapor durante algunos segundos.

5 Esperar 20 minutos y repetit la operación hasta utilizar toda la solución.

6 Enjuagar la máquina haciendo descurrir agua fría. Volver a colocar el distribuidor (17).

N.B.: *Daños debidos a la acumulación de sustancias calcáreas no están cubiertos por la garantía. El usuario no deberá prestar ningún otro servicio de manutención.*

Utilizar el descalcificador Gaggia para mejores resultados.

En el caso de un funcionamiento incorrecto

Problema:	***Controlar :***
Falta de salida de café.	*Si existe agua en el recipiente.* *Si el filtro se encuentra obturando porque la mezcla es demasiado fina o le café demasiado prensado.* *Si el distribuidor de café está limpio.*
La salida del café es demasiado rápida.	*Si el café está molido demasiado grueso.* *Si el café ha sido apretado con la prensita.*
La bomba hace demasiado ruido.	*Si existe agua en el recipiente.* *Que la caldera esté llena.* *Si el café está molido demasiado grueso.*
Excesiva pérdida de agua del porta filtro.	*Si el porta filtro ha sido colocado correctamente.* *Si el empaque está sucio o gastado.* *Si existen residuos de cafè en le borde del porta filtro.*
El espresso tiene poca "cremita".	*Si el café ha sido molido demasiado grueso.* *Si el café ha sido apretado con la prensita.* *Si el café es demasiado viejo o seco.*
El café es demasiado frío.	*Si la máquina ha sido calentada (6 minutos).* *Si el café ha sido molido demasiado grueso.*
La leche no hace bastante espuma	*Si la boquilla vapor y/o orificio de toma de aire están obturados.* *Si la leche está demasiado caliente.*

Wij feliciteren u met uw keuze!

Dankzij dit Gaggia apparaat kunt u thuis van een lekker kopje koffie of cappuccino genieten. De espresso wordt gemaakt door snel onder druk staand en op de juiste temperatuur verwarmd water door de fijn gebrande koffie te filtreren. De kern van het apparaat bestaat uit een pomp met hoge prestaties.
De doorstroming van het water wordt bediend door een schakelaar

⚠ WAARSCHUWING:

Het espresso-apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
Al de servicewerkzaamheden of reparaties behalve de reiniging en het normale onderhoud moeten door een bevoegd Servicecentrum uitgevoerd worden.

1. Controleren of de spanning op het plaatje overeenkomt met de spanning van het stopcontact.
2. Nooit lauw of warm water gebruiken om het apparaat mee te vullen. Alleen koud water gebruiken.
3. De warme onderdelen van het apparaat en de elektriciteitskabel tijdens de werking niet aanraken.
4. Nooit reinigen met schuurmiddelen of scherp gereedschap. Een met water bevochtigde zachte doek is voldoende.
5. Ter voorkoming van kalkaanslag kan er mineraalwater zonder koolzuur gebruikt worden.
6. Het apparaat niet in water onderdompelen.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

⚠ Bij het gebruik van elektrische huishoudelijke apparaten is het raadzaam enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen om het gevaar voor brand, elektrische schokken en/of ongelukken te beperken.

1 Aandachtig alle aanwijzingen en informatie in deze gebruiksaanwijzing en in wat voor andere brochure dan ook die zich in de verpakking mocht bevinden, doorlezen alvorens het espresso-apparaat te gebruiken.

2 Dit apparaat mag niet worden gebruikt door mensen (waarmee ook kinderen worden bedoeld) met verminderde lichamelijke, gevoels- of geestelijke vermogens, of zonder ervaring en kennis, tenzij ze zijn geïnstrueerd of hierbij worden gecontroleerd door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten in de gaten worden gehouden om zich ervan te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.

3 Geen hete oppervlakken aanraken.

4 De kabel, stekkers of het apparaat zelf niet onderdompelen in water of andere vloeistof ter voorkoming van brand, elektrische schokken of ongelukken.

5 Extra goed opletten als het apparaat gebruikt wordt met kinderen in de buurt.

6 De stekker uit het stopcontact trekken als het apparaat niet gebruikt wordt of als het wordt schoongemaakt. Het apparaat laten afkoelen alvorens onderdelen aan te brengen of te verwijderen en alvorens het apparaat te reinigen

7 Het apparaat niet gebruiken als de kabel of stekker beschadigd is of als het apparaat niet goed werkt of kapot is. Het apparaat laten controleren of repareren bij het dichtstbijzijnde servicecentrum.

8 Door het gebruik van niet door de fabrikant aangeraden accessoires kan er schade aan dingen of letsel aan personen worden aangericht.

9 Het espresso-apparaat niet buiten gebruiken.

10 De kabel niet van de tafel laten hangen en niet met hete oppervlakken in aanraking laten komen.

11 Het espresso-apparaat uit de buurt van warmtebronnen houden.

12 Controleer dat de hoofdschakelaar zich in uitschakelpositie bevindt vooraleer de stekker in het stopcontact te steken. Deactiveer de schakelaar om de machine uit te schakelen en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.

13 Het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden gebruiken.

14 Uiterst goed opletten tijdens het gebruik van de stoom.

15 Deze gebruiksaanwijzing bewaren

Beschrijving:

FIG. 01

1 Hoofdschakelaar
2 Warm water / koffie schakelaar (pomp)
3 Lampje ingeschakeld
4 Stoomschakelaar (temperatuur)
5 Signaleringslampje dat de juiste temperatuur bereikt is
6 Waterreservoir (verwijderbaar)
7 Kraanknop voor stoom/warm water
8 Stoompijp (verwijderbaar)
9 Filterdrager
10 Filter (1 kopje)
11 Filter (2 kopjes)
12 Bakje (verwijderbaar)
13 Filter "Perfecte crème" (OPTIONEEL)
14 Koffieuitloopsysteem
15 Afdichting
16 Filter voor kaffiepatronen
17 Douchekop
18 Aandrukker
19 Elektriciteitskabel en -stekker
20 Koffiemaatje
21 Spuitmond
22 Deksel waterreservoir
23 Rooster (verwijderbaar)
24 Cappuccinomaker (OPTIONEEL)
25 Gat voorkoming overstroming

Aanwijzingen over de elektriciteits-kabel

A Er wordt een nogal kort elektriciteitssnoer geleverd om te voorkomen dat het in elkaar draait of dat u erover kunt struikelen.

B Er kan een verlengsnoer gebruikt worden.

C Als u een verlengsnoer gebruikt, controleer dan:

1 of de spanning die op het verlengsnoer vermeld is minstens gelijk is aan de spanning van het apparaat;

2 of er een stekker aan zit met drie pinnen met aarde (als het snoer van het apparaat van dit type is);

3 of het snoer niet van de tafel hangt opdat u er niet over kunt struikelen.

Voorbereiding van het Espresso-apparaat:

1. Verwijder het deksel van de waterreservoir (22) en vul hem met koud water door het niveau in het venster van de tank te controleren zoals aangegeven in FIG. 02.

N.B.: *In het bovenste deel van de tank (6) bevindt zich het veiligheidsgaatje tegen overstroming (25) bij eventuele overdoseringen gedurende het vullen van de tank.*

Het waterreservoir (FIG. 02) kan ook verwijderd worden nadat het deksel van het reservoir (22) verwijderd is en door het handvat te gebruiken.

Plaats het reservoir gevuld met water terug met de deksel (22) erop.

2. De stekker (19) in een geschikt stopcontact steken (Zie "Waarschuwingen" punt 1)

3. Druk de hoofdschakelaar (1), het inschakelinglampje (3) verlicht zich.

Het controlelampje voor de temperatuurbereiking (5) blijft verlicht bij bereikte temperatuur.

Inbedrijfstelling

Met deze procedure wordt de boiler met koud water gevuld. Er wordt aangeraden deze procedure telkens te volgen als het apparaat voor de "eerste" maal gebruikt wordt.

Dit apparaat gebruikt een pomp voor de uitgifte van de koffie en wordt daarvoor automatisch gevoed.

Plaats een leeg kopje onder het uitloopsysteem (14) zonder de filterdrager aan te brengen en zet de warm water / koffie schakelaar (2) in de stand "1".

Men kan nu het geluid van de pomp horen die zo geactiveerd is en na enkele seconden komt er water uit het uitloopsysteem (14).

⚠ ***Let op!*** *Alvorens het waterreservoir te verwijderen, dient men zich ervan te verzekeren dat de machine uitgeschakeld is om te vermijden dat de automatische inschakeling wordt beschadigd.*

Druk na het vullen van het kopje opnieuw de schakelaar warm water/koffie (2) om de distributie te onderbreken.

Dan is het **Gaggia apparaat** klaar voor het gebruik.

N.B.: *Het kan voorkomen dat de automatische inschakeling van de pomp tijdelijk niet werkt vanwege een "luchtbel".*

Als er geen water uit het uitloopsysteem (14) mocht komen, als volgt te werk gaan:

a) Een kopje of een kan onder de stoompijp (8) plaatsen.

b) Draai de knop (7) tegen de klok in om de distributiekraan stoom/warm water te openen en druk de schakelaar warm water/koffie (2) om de distributie in te schakelen.

c) Na enkele seconden komt er water uit de stoompijp. Laat ongeveer een kopje vol water weglopen. Druk de schakelaar warm water / koffie (2) en sluit de distributiekraan stoom/warm water (7) om de distributie te onderbreken.

Dan is het **Gaggia apparaat** klaar voor het gebruik.

d) ***N.B.:*** *Het lampje voor het bereiken van de juiste temperatuur (5) blijft automatisch aan- en uitgaan tijdens de opwarmingsperiode. Na het apparaat aangezet te hebben moet u ongeveer 6 minuten wachten voor een ideale opwarming alvorens het eerste kopje koffie te maken. Voor de volgende kopjes koffie staat het apparaat altijd klaar.*

Let op! *Nooit de pomp aanzetten zonder water in het reservoir ter voorkoming van schade aan de pomp zelf. Een onjuist gebruik van de pomp wordt niet door de garantie gedekt.*

Wat u moet weten

1 De smaak van de espresso hangt af van de hoeveelheid en het type gebruikte koffie. De bijzondere smaak van een koffieboon is van verschillende factoren afhankelijk maar de smaak en het aroma van de koffie zijn het resultaat van het systeem waarmee de koffiebonen gebrand worden.

De koffiebonen die langer en met hogere temperaturen gebrand zijn, zijn donkerder. Donkere koffiebonen geven meer aroma dan lichte koffiebonen.

2 Op de markt treft u verschillende kwaliteiten koffie aan. Elk type branding wordt gekenmerkt door een mengsel bij een bepaalde temperatuur gebrande koffiebonen met een bepaald aroma.Er bestaan cafeïnevrije koffiesoorten met slechts 2% cafeïne. Probeer met uw espresso-apparaat één van de verschillende beschikbare koffiesoorten uit. Waarschijnlijk zult u een beter aroma ontdekken ten opzichte van het aroma van de tot nog toe gebruikte koffie.

3 Voor de espresso-apparaten met een pomp moet fijn gemalen koffie gebruikt worden. Koop dit soort koffie of laat dit soort koffie malen. Gebruik bij voorkeur geen koffiemolen met messen omdat er dan te veel koffiepoeder vrijkomt en er hiermee een te onregelmatig koffiemengsel verkregen wordt.

4 Een echt kopje espresso herkent u aan de donkere kleur, de rijke smaak en de typische "crème".

5 Cappuccino is een speciale combinatie van espresso koffie en opgeschuimde warme melk. Kan geserveerd worden met wat kaneel, nootmuskaat of cacao.

6 De espresso direct na het bereid te hebben serveren.

7 De espresso in espressokopjes en de cappuccino in ontbijtkoppen serveren.

8 Het beste zou zijn de koffie net voor het gebruik te malen. Vergeet niet dat de koffie gemalen moet worden voor espresso-apparaten met pomp.

9 Er wordt aangeraden de gemalen of ongemalen koffie in een hermetisch afgesloten verpakking in de diepvries te bewaren. Gemalen koffie absorbeert makkelijk geuren.

Hoe maakt u een lekker kopje espresso klaar

1 De procedure die in het hoofdstuk **"Voorbereiding"** beschreven is volgen.

2 Kies het juiste filter (10 of 11) en plaats het in de filterdrager (9).

Gebruik het kleine filter voor 1 kopje en het grote filter voor 2 kopjes.

Plaats dan de filterdrager (9) in het apparaat en wacht tot het apparaat is opgewarmd.

3 Wacht tot het apparaat de juiste temperatuur bereikt met de filterdrager in het apparaat (voorverwarmingstijd ongeveer 6 minuten).

Voorverhit de filterhouder (9) door de schakelaar koffie/ warm water (2) te drukken; het water stroomt uit de filterhouder (deze bewerking is enkel noodzakelijk voor de eerste koffie).

Nadat 50cc water uitgestroomd is, druk opnieuw de schakelaar koffie/warm water (2) om de waterdistributie te stoppen.

4 Verwijder de filterhouder (9) en vul hem met gemalen koffie d.m.v. het meegeleverde maatbekertje. Gebruik 1 maatje voor ieder kopje koffie.

Niet te veel vullen.

Aandrukken met het speciale aandrukkertje (18).

Niet te veel aandrukken.

5 Maak de rand van de filterdrager (9) schoon. Plaats de filterdrager in het apparaat met een beweging van 45° naar links.

Draai hem dan naar rechts om hem op zijn plaats te blokkeren. De handgreep van de filterdrager moet loodrecht op het apparaat staan of iets naar rechts.

6 Zet één of twee kopjes onder de filterdrager. Druk de schakelaar warm water/koffie (2).

7 Wanneer de kopjes voor 3/4 gevuld zijn, druk opnieuw de koffieschakelaar (2).

De sterkte van de koffie hangt af van de hoeveelheid water.

Een lekker kopje koffie dat volgens de juiste procedure bereid is moet bedekt zijn met de typische bruine "crème". Raadpleeg anders **"In geval van storingen"**.

8 Pak de kopjes en serveer ze.

9 Om nog een kopje koffie te maken de filterdrager langzaam en voorzichtig verwijderen door hem naar links te draaien. Let erop u niet te branden aan het water dat op het koffiedik is achtergebleven. Er zal wat water blijven druppelen na de filterdrager verwijderd te hebben. Dit komt door de druk van het water in het systeem. Verwijder het koffiedik uit het filter. Om nog meer koffie klaar te maken de punten van 4 tot 8 herhalen.

Hoe de koffiebuidels te gebruiken.

Benut uitsluitend de correcte filter (16) voor het gebruik van de buidels.

Verwijder de filterhouder (9) na de verwarming (zie hoofdstuk **"Hoe maakt u een lekker kopje espresso klaar"** fase 3) en voeg de buidel in; controleer dat het papier van de buidel niet uit de filterhouder uittreedt.

Voeg de filterhouder in de machine met een 45° beweging naar links. Draai vervolgens naar rechts om hem in positie te blokkeren. De handgreep van de filterhouder moet zich in loodrechte positie met de machine bevinden of ietwat naar rechts. Volg vervolgens de fasen **"Hoe maakt u een lekker kopje espresso klaar"** van 6 tot 8.

OPTIONEEL

Filter "Perfecte crème" (13)

Als de koffie niet perfect is gemalen, helpt het **"Filter Perfecte crème"** bij het vormen van het typische crèmelaagje op espressokoffie.

Met het **"Filter Perfecte crème"** kunt u met behulp van het maatje zowel één als twee doses gemalen koffie in het apparaat doen.

Voor een perfecte werking wordt aanbevolen het **"Filter Perfecte crème"** dagelijks voor het gebruik schoon te maken.

Indien de gaatjes verstopt zijn, wordt aangeraden het **"Filter Perfecte crème"** enkele seconden in kokend water onder te dompelen.

Hoe maakt u een lekkere kop cappuccino klaar:

Zorg ervoor dat, voor de cappuccino klaar te maken, al wat u nodig heeft onder handbereik staat, zoals de voor de helft met koude melk gevulde kan (of kop) en de cappuccinokoppen.

Melk opschuimen

De dichtheid van de opgeschuimde melk hangt af van het vetgehalte van de melk. Met de stoompijp (8) (of de cappuccinomaker pos.24) wordt al het gewenste schuim gemaakt zonder de melk te laten koken.
Na twee of drie keer proberen en wat inzet zult u al vlug een expert worden in de bereiding van cappuccino. Plaats de stoompijp iets naar buiten opdat de kan aangebracht kan worden zonder tegen de basis van het espresso-apparaat te stoten.

Stoompijp version

De stoom kan worden gebruikt om de melk voor de cappuccino te kloppen, maar ook voor het verwarmen van dranken.

⚠ ***Let op!*** *Gevaar voor verbrandingen! Aan het begin van de distributie kunnen zich kort warm waterspatten voordoen. De distributiepijp kan hoge temperaturen bereiken: een direct contact met de handen vermijden.*

1 Maak espresso klaar in grote koppen zoals reeds gespecificeerd is.
2 Als de machine klaar is om koffie te maken, het stoompijpje boven het bakje (12) zetten, het kraantje (7) “heet water/stoom” enkele seconden opendraaien, zodat het achtergebleven uit het stoompijpje komt; na korte tijd zal er alleen stoom uitkomen.
3 Draai het kraantje voor stoom/ heet water (7) dicht.
4 Druk de stoomschakelaar (4).
5 Na 50-60 seconden en wanneer het lampje voor het bereiken van de juiste temperatuur (5) gaat branden, de voor de helft met koude melk gevulde kan onder de stoompijp plaatsen. Zie Fig. 03.
6 Draai de knop van de stoomkraan (7) langzaam tegen de klok in om de stoom eruit te laten komen.
   BELANGRIJK: De druk van de stoom neemt toe naarmate u de knop omdraait.
   N.B.: Gelieve nooit de distributie langer dan 60 sekonden uit te voeren.
7 Draai de kan in het rond en let erop dat het uiteinde van de stoompijp net in de melk steekt wanneer het schuim zich begint te vormen. Laat de melk niet koken.
8 Na eenmaal de gewenste schuim verkregen te hebben, de stoomknop in de richting van de klok draaien om de uitgifte van de stoom te onderbreken en de kan verwijderen.
   Druk opnieuw destoomschakelaar (4).
9 Giet de opgeschuimde melk op de koffie. Garneren met kaneel, cacao of nootmuskaat.
   Serveren.
10 ***N.B.:*** *om direct weer koffie klaar te kunnen maken moet u de boiler met water vullen om het op de juiste temperatuur te brengen. Anders kan de koffie aangebrand smaken.*
   Plaats een leeg kopje op het rooster. De filterdrager niet aanbrengen. Druk de schakelaar koffie/warm water (2) en laat zich het kopje met water vullen.
   Druk na het vullen van het kopje opnieuw de schakelaar warm water/koffie (2) om de distributie te onderbreken.
   Nu kunt u weer een kopje koffie klaarmaken.

Hoe maakt u heet water

1 Volg de procedure die beschreven is in het hoofdstuk “**Voorbereiding”**.
2 Druk de hoofdschakelaar (1).
3 Wacht 6 minuten opdat het espresso-apparaat op de juiste temperatuur kan komen.
4 Zet een kan onder de stoompijp (8).
5 Draai langzaam de stoomknop (7) tegen de klok in en druk de schakelaar warm water/koffie (2) om de distributie van warm water toe te staan.
   N.B.: Gelieve nooit de distributie langer dan 60 sekonden uit te voeren.
   Na het bereiken van de gewenste hoeveelheid warm water, druk de schakelaar koffie/warm water (2) en draai de stoomknop (7) om de distributie te onderbreken. Verwijder vervolgens het kannetje.

Aanwijzingen voor de reiniging:

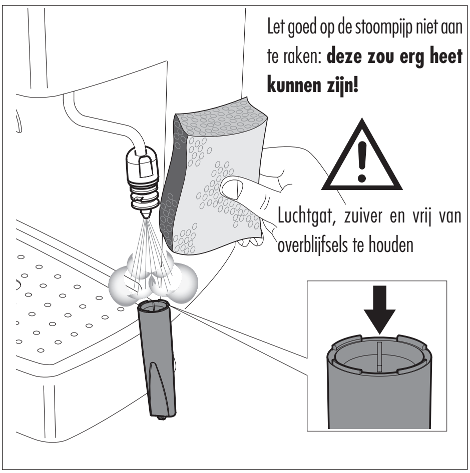
1 **BELANGRIJK:** Reinig de stoompijp na hem in de melk ondergedompeld te hebben ter voorkoming dat de spuitmond en de luchtopening verstopt raken en om de melkafzetting aan de buitenkant niet hard te laten worden.

Om het schoonmaken te vergemakkelijken kan, zoals beschreven onder het punt **"BESCHRIJVING"** het buitenste deel van de stoompijp makkelijk verwijderd worden door het naar beneden te trekken.

Gebruik een vochtige doek om het uiteinde van de stoompijp schoon te maken en open de stoomknop.

Laat één of twee seconden stoom vrijkomen om de stoompijp vrij te maken. Maak de buitenkant van de stoompijp schoon. Gebruik, indien nodig, een naald om de opening voor de stoomstraal schoon te maken.

2 Maak de filterdrager en het filter met lauw water regelmatig schoon.



3 Maak het hoofddeel van het apparaat met een vochtige doek schoon.

4 Verwijder het bakje en het rooster (12, 23) en mak ze schoon met water. Geen schuurmiddelen gebruiken.

5 Maak de afdichting (15) in het koffieuitloopsysteem (14) schoon.

Deze schoonhouden.

6 Draai de douchekop (17) regelmatig, afhankelijk van het gebruik, los en maak hem schoon.

7 Als de machine langere tijd niet gebruikt wordt, het water uit de verhitter laten lopen door de stoomhendel (7) tegen de klok in en druk de schakelaar heet water/ koffie en de stoomschakelaar te zetten. Laat uit het pijpje een hoeveelheid water lopen gelijk aan twee cappuccinokopjes. Draai de stoomhendel (7) dicht en zet de heet water/ koffie schakelaar en stoomschakelaar.

Zet de machine uit.

Zet de pomp nooit aan als er geen water aanwezig is.

8 **N.B.:** Het is normaal dat een espresso-apparaat af en toe stoom vrijlaat of water druppelt daar de druk van het water tijdens het gebruik verandert.

Vergeet niet het bakje (12) te legen.

Ontkalken:

Op plaatsen waar het water erg kalkrijk is, wordt de werking van het apparaat hierdoor beïnvloed.

1 Maak ongeveer om de twee maanden (afhankelijk van het gebruik en van de eigenschappen van het water) het apparaat schoon met de speciale Gaggia ontkalker (volg de aanwijzingen die hierop vermeld zijn).

2 Verwijder de douchekop (17) en maak hem schoon.

3 Giet de oplossing in het reservoir en zet de pomp gedurende 15 seconden aan.

4 Laat de oplossing gedurende enkele seconden in het koffieuitloopsysteem en in de stoompijp lopen.

5 Wacht 20 minuten en herhaal dan de handeling tot de hele oplossing gebruikt is.

6 Spoel het apparaat door met koud water. Plaats de douchekop (17) weer.

N.B.: *Storingen veroorzaakt door kalkaanslag zijn niet gedekt door de garantie. De gebruiker mag geen enkel ander onderhoud aan het apparaat verrichten.*

Gebruik de Gaggia ontkalker voor de beste resultaten.

In geval van storingen

Probleem:	***Controleren:***
Er komt geen koffie uit het apparaat.	*Of er water in het reservoir zit.* *Of het filter niet verstopt is door te fijn gemalen koffie of doordat de koffie te veel is aangedrukt.* *Of de douchekop schoon is.*
De koffie loopt te snel uit het apparaat.	*Of de koffie niet te grof gemalen is.* *Of de koffie wel met de aandrukker aangedrukt is.*
De pomp maakt te veel lawaai.	*Of er water in het reservoir zit.* *Of de pomp gevoed is.* *Of de koffie niet te grof gemalen is.*
Er lekt te veel water uit de filterdrager.	*Of de filterdrager goed is aangebracht.* *Of de afdichting niet vuil of versleten is.* *Of er geen koffieresten op de rand van de filterdrager aanwezig zijn.*
De espresso heeft weinig “crème”.	*Of de koffie niet te grof gemalen is.* *Of de koffie wel met de aandrukker aangedrukt is.* *Of de koffie niet te oud of droog is.*
De koffie is te koud.	*Of het apparaat opgewarmd is (6 minuten).* *Of de koffie niet te grof gemalen is.*
De melk wordt niet voldoende opgeschuimd.	*Of de stoomspuitmond en/of luchtopening niet verstopt zijn.* *Of de melk niet te warm is.*

Agradecemos pela escolha

Com esta maquina torna-se possível apreciar um gostoso café ou cappuccino na sua casa.
O espresso vem preparado fazendo filtar rapidamente água sob pressão e aquecida à temperatura correta com uma mistura finemente tostada. Uma bomba de alta prestação constitue o coração da maquina espresso.
O fluxo da água vem comandado por um interruptor.

⚠ ADVERTENCIA:

A maquina espresso foi estudada exclusivamente para o uso domestico.
Qualquer intervenção de assistencia ou conserto exceto as operações de limpeza e normal manutenção, deve ser efetuada por pessoal tecnico autorizado.

1. Controlar que a voltagem indicada na etiqueta corresponda à sua.
2. Nunca utilizar água morna ou quente para encher o tanque da água. Usar somente água fria.
3. Não mexer com as mãos as partes quentes da maquina e o cabo de alimentação durante o funcionamento.
4. Não utilizar detergentes corrosivos ou apetrechos que podem provocar riscos. E' suficiente um pano macio molhado com água.
5. Utilizar água mineral natural para impedir a formação de calcário.
6. Não mergulhar a maquina na água.

PRECAUÇÕES IMPORTÁNTES

⚠ Durante o utilizo dos eletrodomesticos é aconselhavel tomar algumas precauções para limitar a possibilidade de incendios, choques elétricos e/ou acidentes.

1 Ler atentamente as instruções e informações deste manual e de outros folhetos contidos na embalagem antes de utilizar e acionar a maquina espresso.

2 Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensórias ou mentais ou por pessoas sem experiência e conhecimento, a menos que não tenham sido instruídas ou sejam supervisionadas por uma pessoa responsável por sua segurança. Deve-se supervisionar as crianças para que não brinquem com o aparelho.

3 Não tocar as superficies quentes.

4 Não imerger cabo, tomadas ou corpo da maquina em água ou outro liquido para evitar incendios, choques elétricos ou acidentes.

5 Prestar particular atenção quando se utiliza a maquina em presencia de crianças.

6 Tirar a tomada quando a maquina não vem utilizada ou durante as operações de limpeza.
Deixá-la esfriar antes de inserir a tomada ou de remover as peças e antes de efetuar a limpeza.

7 Não utilizar a maquina com cabo ou tomada estragados ou em caso de avaria ou rupturas. Neste caso enviar a maquina para um centro de assistencia especializado.

8 O utilizo de peças não originais pode causar danos à coisas ou pessoas.

9 Não utilizar a maquina em lugares abertos.

10 Não deixar que o cabo pendure da mesa ou toque as superficies quentes.

11 Por a maquina longe das fontes de calor.

12 Controlar se o interruptor principal está na posição desligada antes de inserir a tomada. Para desligar a máquina, desativar o interruptor e remover a tomada.

13 Utilizar a maquina só para uso domestico.

14 Prestar particular atenção durante o uso do vapor.

15 Guardar estas instruções

DESCRIÇÃO

FIG. 01

1 Interruptor principal
2 Interruptor água quente/café (bomba)
3 Lâmpada de acendimento
4 Interruptor vapor (temperatura)
5 Lâmpada de controle da temperatura correta
6 Tanque água (extraível)
7 Manopula vapor/água quente
8 Biquinho vapor (extraível)
9 Portafiltro
10 Filtro (1 xícara)
11 Filtro (2 xícaras)
12 Bacia (removível)
13 Conservar estas instruções (OPCIONAL)
14 Grupo distribuidor café
15 Vedação da copa
16 Filtro para café em saché
17 Ducha
18 Espatula para comprir o café
19 Cabo e tomada alimentação
20 Medidor
21 Biquinho distribuidor
23 Grelha (removível)
24 Kit Cappuccino (OPCIONAL)
25 Furo anti inundação

Instruçes sobre o cabo eletrico

A O cabo eletrico fornecido é curto para facilitar o uso e para impedir que prenda-se em outros objetos.

B Podem ser utilizados prolongamentos mas prestando muito cuidado.

C Se utilizar um prolongamento controlar:

1 que a voltagem do prolongamento seja igual à do eletrodomestico.

2 que seja dotado de uma tomada com tres pin com ponto de terra (seja o cabo do eletrodomestico deste tipo);

3 que o cabo não pendure da mesa para não tropecar

Preparação da maquina para café Espresso:

1. Retirar a tampa do reservatório de água (22) e enchê-lo com água fria verificando o nível na janela do reservatório indicada na FIG. 02.

Nota: *Na parte superior do reservatório (6) é presente o furo de segurança anti transbordamento (25) para eventuais excessos de dosagem do reservatório.*

É possível também remover o reservatório de água (FIG. 02), após ter removido a tampa do reservatório (22) e utilizando a manivela.

Posicionar novamente o reservatório com a água e a tampa (22).

2. Introduzir a tomada (19) num ponto apropriado (Cfr."Advertencia ponto 1)
3. Pressionar o interruptor principal (1), a lâmpada de acendimento (3) se iluminará.

   A tomada de controle de temperatura (5) se acenderá de forma fixa quando se atingir a temperatura;

Por em funcionamento

Este procedimento permite encher a caldeira com água fria. Aconselhamos a seguir este procedimento sempre que a máquina é utilizada pela "primeira" vez.

Utilizando uma bomba para a distribuição do café, esta máquina é dotada de um sistema de accionamento automático.

Colocar a chávena debaixo do grupo de distribuição (14) sem introduzir o porta-filtro e posicionar o interruptor água quente/café (2) na posição "1".

Será possível ouvir o som do accionamento da bomba e depois de alguns segundos a água começará a sair do grupo de distribuição (14).

⚠ ***Atenção!*** *Antes de remover o reservatório de água certificar-se de que a máquina está desligada para evitar a danificação do accionamento automático.*

Após ter deixado encher a xícara, pressionar novamente o interruptor água quente/café (2) para interromper a distribuição.

A maquina Gaggia está assim pronta para o uso.

N.B.: *Pode acontecer que o accionamento automático da bomba não funcione temporariamente por causa de uma "bolha de ar".*

Se por isto não sair água do grupo distribuidor (14) precisa:

a) Colocar a xícara debaixo do biquinho vapor (8).

b) Girar a manivela (7) no sentido anti horário para abrir a torneira de distribuição vapor/água quente e pressionar o interruptor água quente /café (2) para ativar a distribuição.

c) Depois de poucos segundos, a água sae do dispositivo vapor. Deixar sair mais ou menos uma xícara de água.

   Pressionar o interruptor água quente / café (2) e fechar a torneira de distribuição de vapor / água quente (7) para interromper a distribuição.

A maquina Gaggia está agora pronta para o uso.

d) ***N.B.:*** *A espia da temperatura correta (5) continuarà a ligar-se e desligar-se automaticamente durante a fase de aquecimento. Depois de ter ligado a maquina, para o primeiro café, esperar mais ou menos 6 minutos para o aquecimento ideal, para os sucessivos cafés a maquina estarà sempre pronta.*

> ***Atenção!*** *Nunca acionar a bomba sem água no tanque. Isto poderia provocar danos à bomba. O utilizo não correto da bomba não está previsto na garantia.*

Cosa dovete sapere

1 O sabor do espresso depende da quantidade e do tipo de café utilizado.

  O particular sabor depende de muitos fatores mas o gosto e o aroma são o resultado do processo de tostagem

  Quanto mais tempo o café vem tostado e quanto mais alta é a temperatura quanto mais o café apresenta uma côr escura. Os mais aromaticos são os cafés mais escuros.

2 Existem no mercado muitas qualidades de café. Cada tipo de tostagem vem caraterizado por uma mistura de graos tostados com uma temperatura particular e com um particular aroma.

  Existem decafeinados com o 2% somente de cafeina. Aconselhamos esperimentar um dos vários tipos de café vendidos. E' possível assim descubrir o aroma mais agradavel.

3 As maquinas espresso de bomba precisam de uma mistura muito fina. Na hora de comprar o café pedir este tipo de mistura. Se desejar moer o café em casa é melhor utilizar um moedor de molas que um de lámina porqué produz muito pó de café e uma mistura irregular.

4 O verdadeiro espresso é reconhecível pela cor escura, o gosto rico e o tipico "creme".

5 O cappuccino é uma combinação de café espresso e leite quente emulsionado.

  Pode ser servido com uma pulverização de canela, noz moscada ou cacau.

6 Servir o café imediatamente depois da preparação.

7 Servir o café espresso em xícaras de café e o cappuccino em xícaras maiores.

8 Seria bom moer o café imediatamente antes do uso. Não esquecer que deve ser moido para a maquina espresso de bomba.

9 E' bom conservar o café moido ou em graos em jarras hermeticas no freezer. O café moido absorbe facilmente os cheiros.

Como prepar um bom Espresso

1 Seguir o processo descrito no capitulo **"Preparação"**.

2 Escolher o filtro correto (10 ou 11) e introduzi-lo no portafiltro (9).

Utilizar o filtro pequeno para 1 xícara e o grande para 2 xícaras.

Introduzir depois o portafiltro (9) na maquina e esperar que esquente.

3 Esperar que a maquina alcance a temperatura correta com a copa portafiltro inserida (tempo de aquecimento de aproximadamente 6 minutos).

Aquecer previamente o porta filtro(9) pressionando o interruptor de café / água quente (2); a água começará a sair do porta filtro (esta operação torna-se necessária somente para o primeiro café).

Após ter feito escorrer 50cc de água, pressionar novamente o interruptor de café /água quente (2) para interromper a distribuição de água.

4 Retirar o porta filtro (9) e enchê-lo com café moído, utilizando o medidor fornecido. Considerar um medidor por cada xícara de café.

Não encher demais.

Premer com o pressino (18). Não premer demais.

5 Limpar a borda do portafiltro (9) de eventuais residuos de café. Introduzir o portafiltro na maquina com um movimento de 45° à esquerda.

Virar depois à direita para blocá-lo em posição. A alavanca do portafiltro deve estar em posição perpendicular à maquina ou levemente à direita.

6 Por uma ou duas xícaras debaixo do portafiltro. Pressionar o interruptor água quente /café (2).

O café começa sair.

7 Quando as xícaras estiverem cheias em 3/4, pressionar novamente o interruptor de café (2). O café serà quanto mais forte quanto mais água estiver. Um bom café preparado segundo as instruções apresentarà o tipico creme marrom.

Em caso contrario consultar **"Em caso de malfuncionamento"**.

8. Tirar as xicaras e servir.

9 Preparar outro café, tirar lentamente e com cuidado o portafiltro mexendo-o à esquerda. Prestar atenção a não queimar-se com a água nos fundos de café. Uma vez tirado o portafiltro continua a sair um pouco de agua. Isto por causa da pressão da água no sistema. Tirar os fundos do filtro. Para prepar outro café, repetir as fases de 4 até 8.

Como utilizar café em doses

Para a utilização de doses, utilizar exclusivamente o filtro correto (16).
Depois do aquecimento ("ver capítulo "**Como preparar um bom espresso"** fase 3), retirar o porta filtro (9) e inserir a dose; assegurar-se que o papel da dose não saia do porta filtro.
Inserir o porta filtro na máquina com um movimento de 45° para a esquerda.
Girar portanto para a direita para bloqueá-lo na posição. A alça do porta filtro deverá estar em posição perpendicular à máquina, ou levemente deslocada para a direita.
Seguir depois as fases **"Como preparar um bom espresso"** da 6 a 8.

OPTIONAL

Filtro "creme perfeito" (13)

Quando a moagem do café não estiver correcta, o uso do **"filtro creme perfeito"** favorecerá a produção do creme típico do café expresso.
Com o **"filtro creme perfeito"** é possível introduzir uma ou duas doses de café moído, utilizando o medidor apropriado.
Para um funcionamento perfeito, recomenda-se limpar o **"filtro creme perfeito"** diariamente, antes do uso.
Em caso de obstrução dos furos de passagem, aconselha-se a mergulhar o **"filtro creme perfeito"** em água fervente durante alguns segundos.

Como prepar um gostoso cappuccino:

Antes de preparar o cappuccino controlar de ter todo o necessario ao alcance como por exemplo a xícara cheia por metade de leite frio

Emulsionar o leite

A densidade do leite emulsionado depende do conteudo de graxas do leite. O biquinho (8) (ou o cappuccinador pos.24) produz toda a emulsão necessaria sem levar o leite até a ebolição.
Com um pouco de treinamento é possível tornarse expertos na preparação do cappuccino.
Deslocar levemente para o externo o biquinho vapor (ou "montalatte"
pos.24) para poder inserir uma carafe sem bater na base da maquina espresso.

Versão biquinho vapor

O vapor pode ser utilizado para bater o leite para o cappuccino, mas também para o aquecimento de bebidas.

Atenção! *Perigo de queimaduras! No início da emissão podem verificar-se pequenos jactos de água quente. O tubo distribuidor pode alcançar temperaturas elevadas: evitar tocá-lo directamente com as mãos.*

1 Preparar o espresso em xicaras grandes como jà indicado.
2 Com a máquina pronta para distribuir café, dirigir o tubo de vapor acima da bacia (12), abrir a manivela torneira (7) "Água quente/vapor" por alguns instantes, de forma a fazer sair a água residual do tubo de vapor; em pouco tempo começará a sair somente vapor.
3 Fechar a manivela torneira vapor/água quente (7).
4 Pressionar o interruptor vapor (4).
5 Depois de 50-60 segundos e quando a espia da temperatura ilumina-se (5), colocar a carafe cheia por metade com leite frio debaixo do biquinho do vapor. Ver fig. 03.
6 Virar lentamente a manopula da torneira de distribuição vapor (7) no sentido ante-horario para deixar sair o vapor.

   IMPORTANTE: A pressão do vapor aumenta virando a manopula.

   N.B.: Aconselha-se uma distribuição máxima de 60 segundos.
7 Virar a carafe com movimento circular prestando atenção que a extremidade do biquinho vapor esteja um pouco mergulhada no leite quando começa a formação da emulsão. Não ferver o leite.
8 Uma vez obtida a emulsão desejada, virar no sentido horario a manopula vapor para interromper a distribuição do vapor e tirar a jarra. Pressionar novamente o interruptor vapor (4).
9 Por o leite emulsionado no café. Enfeitar com canela, cacau, noz moscada. Servir.
10 ***N.B.:*** *para preparar imediatamente outro café, encher o tanque com água para leva-lo à temperatura correta. Caso contrario, o café poderia ter sabor de queimado.*

   Por uma xicara vazia sobre a grelha. Não inserir o portafiltro. Pressionar o interruptor café / água quente (2) fazendo encher a xícara de água.

   Após ter deixado encher a xícara, pressionar novamente o interruptor (2) para interromper a distribuição.

   Agora é possível preparar outro café.

Como preparar água quente

1 Seguir o precesso descrito no capitulo **"Preparação"**.
2 Pressionar o interruptor principal (1).
3 Esperar 6 minutos para que a maquina alcance a temperatura correta.
4 Colocar uma carafe debaixo do biquinho vapor (8).
5 Girar lentamente a manivela de vapor (7) em sentido anti horário e pressionar o interruptor água quente/café (2) para permitir a distribuição de água quente.

   N.B.: Aconselha-se uma distribuição máxima de 60 segundos.

   Uma vez obtida a quantidade de água quente desejada, pressionar o interruptor café/água quente (2) e rodar a manivela de vapor (7) para interromper a distribuição. Remover então a chaleira.

Instruções para a limpeza:

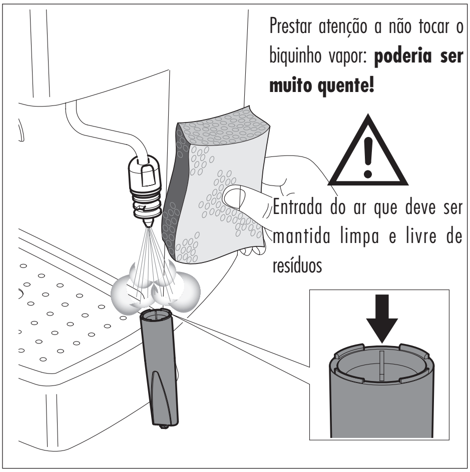
1. **IMPORTANTE:** Limpar o biquinho do vapor depois da imersão no leite para evitar de obstruir o biquinho e o furo do ar e para não endurecer os depositos de leite externos.

   Para facilitar a operação de limpeza, como indicado em, **"DESCRIÇÃO"** a parte externa do biquinho é facilmente removível tirando-a para baixo.

   Utilizar um pano humido para limpar a extremidade do biquinho e abrir a valvula de distribuição vapor.

   Deixar sair o vapor por um ou dois segundos para limpar o biquinho.

   Limpar o externo do biquinho vapor. Se for necessário utilizar um alfinete para limpar o furo do jato de vapor.
2. Limpar o portafiltro e o filtro com água morna e com regularidade.



3 Limpar o corpo maquina com um pano humido.

4 Extrair a bacia e a grelha (12, 23) e lavá-las com água. Não usar abrasivos.

5 Limpar a vedação (15) no interno do grupo de distribuição café (14).

  Manté-la limpa.

6 Soltar e limpar periodicamente, em relação à frequencia de uso, a ducha (17)

7 Se a máquina não for utilizada durante longos períodos, descarregar a água na caldeira, rodando em sentido anti horário a manivela vapor (7), pressionar o interruptor de água quente/café e o interruptor de vapor. Deixar sair do bico uma quantidade de água igual a duas xícaras de cappuccino. Fechar a manivela de vapor (7) e pressionar o interruptor de água quente/café e o interruptor de vapor. Desligar a máquina.

  Nunca acionar a bomba sem água.

8 ***N.B.:*** *E' normal que uma maquina deixe sair vapor ou gotas de água de tanto em tanto porque a pressão da água muda durante o uso.*

Não esquecer de esvaziar o recipiente (12).

Decalcificação:

Em lugares com água particularmente calcarea, o funcionamento da maquina pode ser comprometido.

1 Limpar cada dois meses aproximadamente (segundo o uso e as carateristicas da água) a maquina com o aposito decalcificador Gaggia (seguir as instruções)

2 Extrair a ducha (17) e limpá-la.

3 Por a solução no tanque e ativar a bomba por 15 segundos.

4 Deixar fluir a solução no grupo de distribuição café e no biquinho vapor por alguns segundos.

5 Atender 20 minutos e repetir a operação até utilizar toda a solução.

6 Enxaguar a maquina deixando fluir a água fria. Recolocar a ducha (17)

N.B.: *Avarias devidas ao acumulo de calcário não estão contemplados pela garantia. O usuario não deve efetuar nenhum serviço de manutenção.*

Utilizar o decalcificador Gaggia para obter os melhores resultados.

Em caso de malfuncionamento

Problema	***Controlar***
Falta distribuição café	*Que haja água no tanque.* *Que o filtro não esteja obstruido porque a mistura é fina demais ou o café pressado demais.* *Que a ducha esteja limpa.*
A distribuição do café é rapida demais.	*Que o café não seja moida grossa demais* *Que o café seja comprimido com a espatula*
A bomba faz muito barulho	*Que haja água no tanque.* *Que a bomba esteja acionada* *Que o café não seja moido grosso demais*
Excessiva perda de água do portafiltro	*Que o portafiltro seja inserido corretamente* *Que a vedação não seja suja ou consumida* *Que não hajam residuos de café na borda do portafiltro.*
O espresso tem pouco "creme"	*Que o café não seja moido grosso demais* *Que o café seja comprimido com a espatula* *Que o café não seja velho ou seco demais*
O café é frio demais	*Que a maquina não seja aquecida (6 min)* *Que o café não seja moido grosso demais*
O leite não vem emulsionado suficientemente	*Que o biquinho vapor e/ou furo de ar não estejam obturados.* *Que o leite não esteja quente demais.*

GAGGIA®

Istruzioni per il trattamento a fine vita
Instructions for end-of-life disposal treatment
Hinweise für die Behandlung bei Außerbetriebnahme
Instructions pour le traitement de fin de vie utile
Instrucciones para el tratamiento al final de vida útil
Instruções para o tratamento em fim de vida útil
Instructies voor de behandeling aan het einde van de levensduur

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151"Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.
Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

L' appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.
Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.

El simbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.
Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.
Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podria acurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para abtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O simbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.
Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.

Het symbool op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld.
Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled.
Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.